Lido Gherardi

NE' CAMPI

in Alta Versilia

Vita e lavoro della gente de' monti
nella prima metà del Novecento...

VOLUME SECONDO

mp Maria Pacini Fazzi editore, Lucca 1990

(Volumi usciti)

1° VITA E LAVORO
DELLA GENTE DA' MONTI

2° NE' CAMPI
IN ALTA VERSILIA

(In preparazione)

3° NE' BOSCHI
4° GIOCHI E TRADIZIONI

BIBLIOTECA COMUNALE
SIRIO GIANNINI
SERAVEZZA
30448
A 8/7/16
copie solo per le
consultazioni interne

© maria pacini fazzi editore - Lucca 1990

I disegni sono dell'autore

Ai miei nipoti
Stefano
Francesco
e Marco
affinché ricordino
sempre con simpatia
le nostre origini

NOTA DELL'AUTORE

La simpatia ed il successo, che hanno accolto la prima parte del mio modesto lavoro, mi hanno incoraggiato e sostenuto nel proseguimento dell'opera. Non avrei mai creduto che quegli appunti ritrovati nel polveroso segreto d'una vecchia soffitta potessero interessare un così grande numero di lettori. Ho notato invece con piacere che non è spento l'amore per il passato di casa nostra e verso quei ricordi che, con il trascorrer del tempo, corrono il rischio di rimaner cancellati. Pertanto il ruolo che mi sono assunto, quello cioè di accompagnare il lettore, scrivendo e disegnando, in un mondo che potremmo dire in piena antitesi con l'attuale, ma comunque non del tutto superato, è per me motivo di viva soddisfazione, non tanto per riparlarne con gli anziani, quanto per aver trovato nei giovani attenzione e compiacimento.

Eccomi quindi deciso a presentarmi a questo nuovo appuntamento.

Bontà vostra, cari lettori, e, facendo tesoro del vostro favore, mi auguro che questa fatica possa contribuire alla documentazione di una vita, di un ambiente, di una cultura, di un mondo, insomma, al quale molti di noi fummo legati.

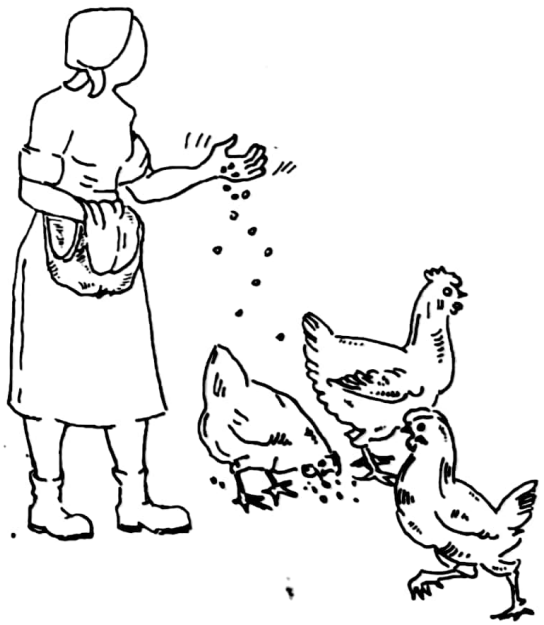
Mentre nel primo volume vi ho condotti per mano attraverso la cucina, il salotto, la camera, il cigliéri, la cantina e la stalla alla scoperta, in Alta Versilia, di una casa vecchia maniera, la cui immagine è tuttavia riproponibile, come ebbi occasione di scrivere, in altre parti del mondo contadino dalla fine dell'Ottocento alla metà del Novecento, questa volta cercherò di mostrare ciò che si trova all'esterno della medesima, iniziando dalla nota civettuola dei fiori che ne possono ornare le finestre o la porta d'ingresso, fino a dare un'occhiata all'orto, alla vigna, ai campi, agli attrezzi necessari per le varie colture e ad illustrare i servizi dei quali possono usufruire i suoi abitanti, sia per il miglior svolgimento del loro lavoro giornaliero che per l'assistenza sanitaria e spirituale. Tornano così alla ribalta alcune caratteristiche figure del passato, dal magnano all'arrotino e all'ombrellaio, dai campanari alle coglitore ed ai musicanti, dallo spaccapietre allo sprangaio e al norcino. Non mancano all'appello il sagrestano e gli scaccini, il Priore della «Compagnia» ed il prete, la levatrice ed il medico condotto; tutto quanto insomma del passato è rimasto soltanto il ricordo e talvolta neppure quello.

Nella speranza di non deludere le aspettative, ringrazio tutti quelli che mi hanno fornito notizie utili.

L.G.

Capitolo primo

INTORNO CASA



SERAVEZZA
30448

L'INTORNO CASA

Nei paesi di montagna « l'intorno casa » è il punto più bello, il posto più comodo, il luogo più romantico e più caro di tutto il paese.
Sul muretto, che costeggia la via, sui gradini del « riccetto » (via mulattiera), che passa davanti alla casa, sui « bacchetti » (scalini) della scala, che porta all'uscio di ingresso, sul « poggetto » (muretto di terra), che conclude il piccolo orto, oppure nell'aia, che si apre davanti o in mezzo ad altre abitazioni, si susseguono, felici o tristi, tutte le vicissitudini della vita di ognuno.
Qui, in piedi, seduti o semplicemente appoggiati, si chiacchiera con i vicini o i passanti, qui arrivano o partono le notizie di cronaca vere o false, utili o scipite, plaudenti o calunniose, ad alta voce o bisbigliate, che fanno ridere o piangere, che entusiasmano o deprimono, che suscitano sentimenti di odio o di amore.
Qui si riposa un attimo quando si arriva stanchi dal lavoro, sia dai campi che dalle cave e, prima di entrare in casa, si scambiano le ultime raccomandazioni e consigli, o si conclude semplicemente il discorso avviato lungo la strada del ritorno.
Qui, per dirla con le parole del poeta

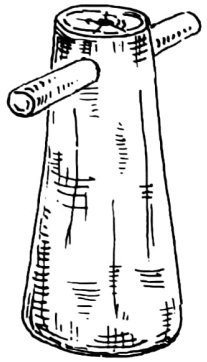
la vecchierella siede con le vicine
e novellando vien del suo buon tempo

mentre fila o fa la calza.
Qui, nelle afose giornate estive, in un angolo ombreggiato, con una balla sotto la testa o a nudo sul sasso, lunghi-distesi o rannicchiati alla messicana, si schiaccia un pisolino dopo mangiato, prima di riprendere il lavoro, quando c'è tempo.
Qui, nella penombra del crepuscolo o sotto l'ombrello quando piove, si fanno i primi approcci amorosi: per molti è proprio qui dove hanno dato o ricevuto il primo bacio, dove hanno fatto o ricevuto la prima dichiarazione d'amore.
Qui si aspetta con ansia chi deve arrivare e si trepida per chi ritarda.
Qui, paesani, amici e parenti si incontrano e si radunano per partecipare alle gioie e ai lutti della famiglia, per far sentire la loro solidarietà nel bisogno e, qualche volta purtroppo, anche la loro ostilità.
Qui ci si sente difesi e sicuri: ci si sente in una parola PADRONI.
Si può dunque dire che «l'intorno della casa» è considerato, se non di più, almeno tanto importante quanto « il suo interno ».

I INTORNO CASA

tavola . 1

INTORNO CASA



la mazza di legno per battere il terreno dell'aia e renderlo solido e praticabile.

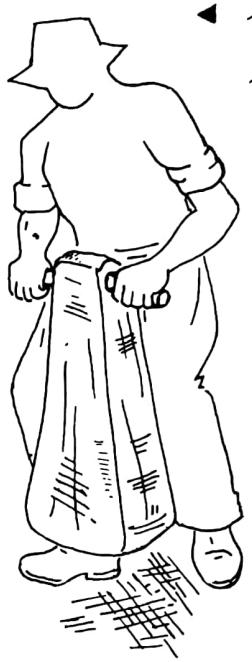
la granata di scopa per pulire l'aia e i dintorni.

l'innaffiatoio di latta.

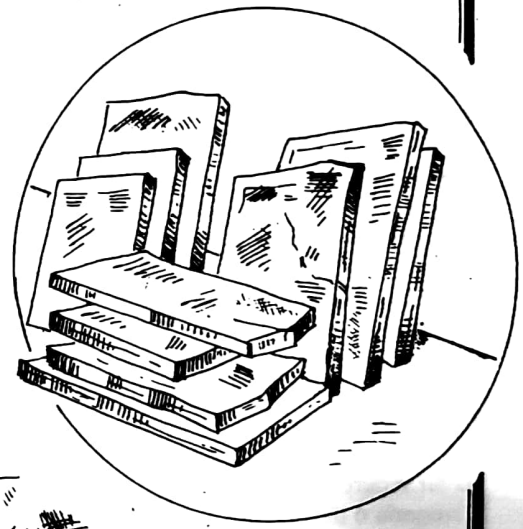
donna che pulisce sull'aia.

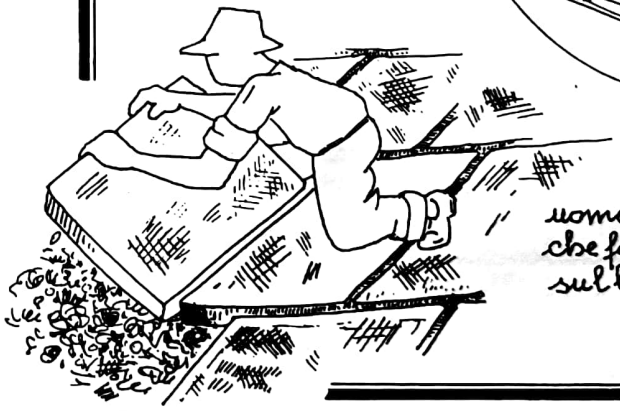
INTORNO CASA

◀ uomo che batte con la mazza di legno il terreno dell'aia per spianarlo.



"i piastroni" di pietra del Cardoso rozzamente spianati ▼





uomo, che fa il "piastronato" sull'aia.

È ovvio quindi e comprensibile come tutte le donne, e spesso anche gli uomini per i lavori più pesanti ed impegnativi, intervengano continuamente, e con cura, per tenerlo pulito e decente e renderlo sempre di più grazioso ed accogliente. Spazzano giornalmente, strappano filo per filo l'erba e la vetriola dai muri ed estirpano l'ortica da dove si deve passare. Provvedono a consolidare le copertine dei muretti, che si sono smosse o rotte; a battere la terra dell'aia, affinché sia più solida e compatta, o a ricoprire la sua superficie di « piastroni », in modo da evitare il più possibile la polvere. Piantano in piccole aiuole, fatte di sassi o di « stecchi » (piccoli bastoni), ricavate alla base dei muri o ai bordi della via, dei fiori di ogni specie e sistemano pure in ogni possibile sito vasi e conchini di fiori, proprio come fosse il salotto di casa, perché come tale è considerato.
Se poi « l'intorno casa » è piuttosto ampio e riservato e l'aia ben piastronata e « rinchiusa » (recintata), allora si organizzano anche feste da ballo ad invito o aperte a tutti e si imbandiscono pure banchetti nuziali.

COLTIVARE I FIORI . . .

Coltivare i fiori è sempre stata una prerogativa delle donne dei monti più che di altre ed è per loro una grande soddisfazione, per non dire orgoglio, poter ornare i davanzali delle proprie finestre, i balconi o le terrazze delle proprie case con vasi di fiori. Non ha importanza che i vasi siano belli, nuovi o della classica forma a conchino, che tra l'altro questi ultimi costano anche cari, ma basta un qualsiasi barattolo dalla conserva o dal tonno recuperato dal bottegaio del paese, una paiolina vecchia e smanicata, un vaso da notte di smalto «azzuccato» (ammaccato) e arrugginito, un barile segato a metà o un piccolo «bugione» di castagno: tutto è buono purché atto a contenere un po' di terra grassa ed a permettere lo scolo dell'acqua in esubero; l'importante è avere dei fiori, tanti fiori da esporre, da far vedere.
Civetteria o bisogno? Forse tutti e due: bisogno di compensare con la grazia, l'armonia e la bellezza di un fiore la modestia e spesso la povertà e la ristrettezza della loro casa. Civetteria per dimostrare a tutti, parenti e amici, paesani e turisti quanto è brava e gentile la donna, che in quella abitazione vive.

. . . ANNAFFIARLI . . .

È inutile, anzi dannoso, annaffiare i fiori nei vasi quando la terra è ancora molto umida; come pure è più pericoloso che utile, mettere fuori i vasi dei fiori, come molti fanno, quando piove, pensando che l'acqua piovana faccia loro bene: il che è vero, ma la variazione di temperatura rischia di farli seccare. Meglio è raccogliere l'acqua piovana in recipienti e portarla ai fiori nel loro ambiente abituale.

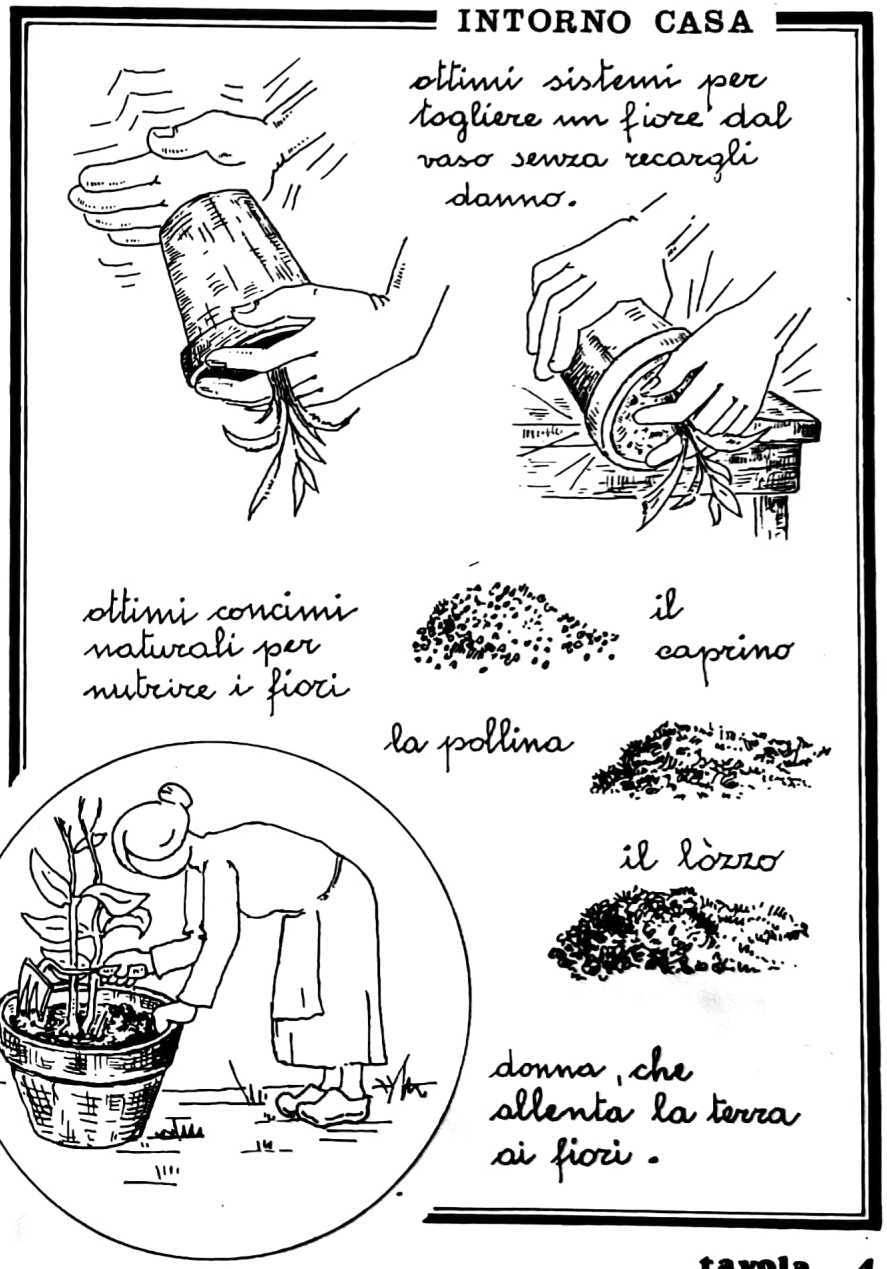


tavola . 4

. . . NUTRIRLI E . . .

Anche le piante hanno bisogno di mangiare, o meglio, di nutrirsi e non è la terra, come verrebbe fatto di pensare, il loro nutrimento. Essa ha un compito puramente complementare alla vita della pianta: serve unicamente da sostegno, tutt'al più può essere considerata un magazzino per le riserve minerali ed organiche, che l'acqua poi discioglie, portandole verso le radici. Dunque, se magazzino è, deve essere rifornito di quelle sostanze da cui il fiore possa trarre alimento e le donne lo fanno.

Lo fanno con cognizione di causa, oltre che con amore, per quell'esperienza diretta che quotidianamente arricchiscono nei campi dove quasi interamente trascorrono le ore della giornata.

Portano dalla stalla e dal pollaio il lozzo e la pollina, il caprino ed il concime di coniglio, nettati questi di tutto « il farsame » (lo strame) per renderli meno ingombranti e più efficaci.

Portano dal bosco e dalla selva il tritume di « fogliaccio » (foglie morte) ed il pulone di castagno[1] particolarmente gradito dalle azalee e dai rododendri.

Tutti questi concimi sono di pronto effetto ed anche molto forti, per cui alcuni di essi è necessario stemperarli, facendoli macerare nell'acqua per qualche giorno e annacquando poi con quel « brodiglio » (acqua torbida) i fiori, oppure, sempre per renderli più appetibili alle tenere pianticelle, miscelarli con terricci vari.

Ogni volta che nel vaso si aggiunge del concime è buona norma, come suggeriscono le massaie, allentare la terra per rendere più facile la penetrazione delle sostanze nutritive aggiunte fino alle radici.

Diversi sono gli attrezzi usati per questa semplice, ma pur tanto utile e risolutiva operazione: il raspetto, la palettina, lo zappello, la marretta dentata, il sartoio « frusto » (consumato) o spuntato, che ormai nei campi non serve più. C'è anche chi usa, per quel senso di risparmio e di utilizzo fin'in fondo, così radicato nella gente de' monti, chi usa dicevo, un coltello arrugginito o scheggiato, un cucchiaio consunto o una mestola da muratore vecchia e smanicata, spesso infatti si notano questi attrezzi di recupero piantati in qualche vaso o in qualche piccola aiuola e lasciati lì per essere sempre a portata di mano.

Non mancano poi le donne che usano come attrezzo le dita, che son sempre pronte e non si consumano mai.

[1] Il pulone di castagno è tritume di legno marcio, morbido e sottile, di un colore marrone scuro, quasi nero, che si forma nelle vecchie «ciocche» (ceppe) di castagni tagliati da molti anni.
Si raccoglie nelle selve in borse o sacchetti e si porta a casa per far crescere rigogliosi e floridi soprattutto le azalee, i rododendri, i ciclamini, le camelie, le begonie e le gardenie.

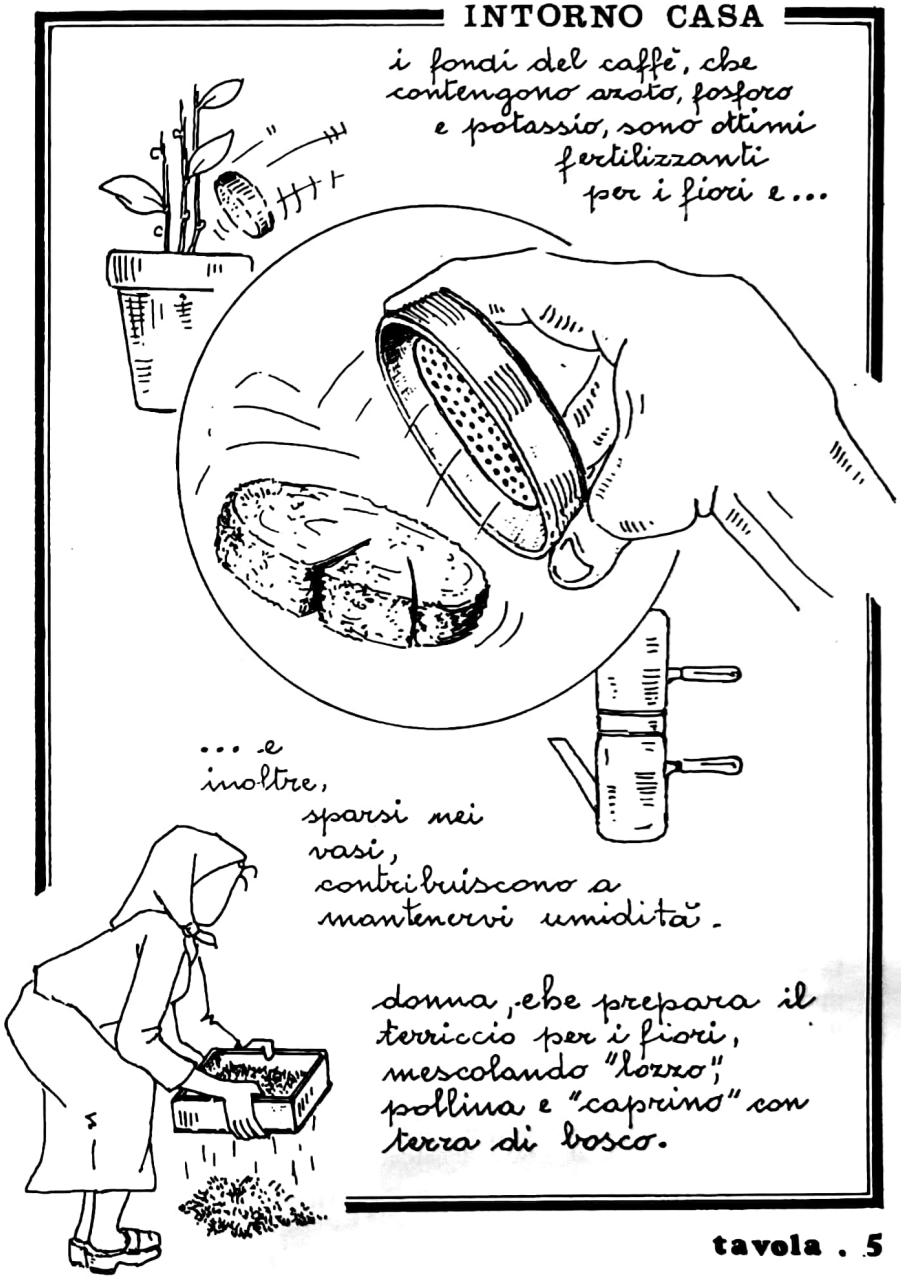


tavola . 5

LA MARGOTTA

Quando, per la riproduzione di certe piante floreali a fusto legnoso come la camelia, non è possibile o comunque è difficoltoso portare il ramo alla terra, si inverte semplicemente l'operazione e si porta la terra al ramo. La margotta infatti non è altro che una propaggine aerea.
Si sceglie dunque un rametto di un anno, il più adatto e, in prossimità dell'attaccatura al tronco, preferibilmente vicino ad una gemma, si fa una legatura ben stretta con rafia od altro legaccio vegetale. Al di sotto di questa con una lametta od un coltellino ben affilato si toglie la corteccia torno torno per l'altezza di circa 2 cm., avendo cura però di lasciare integra una striscetta di corteccia di circa un centimetro di larghezza, che permetterà alla linfa di continuare ad alimentare il rametto sovrastante. Si racchiude quindi la parte così scortecciata entro le due metà di un barattolo di latta o un comune vasetto di terracotta, che saranno stati precedentemente tagliati o segati in metà nel senso verticale e si serrano le due parti con filo di ferro. Si riempie il nuovo contenitore con terra buona, torba o muschio tritato misto a sabbia e quindi si provvederà a mantenerlo umido con periodiche annaffiature. Dopo sei o sette mesi: in certi casi prima, in altri più tardi, comunque non oltre un anno, nella parte scortecciata si saranno formate radici avventizie in quantità sufficienti per alimentare una nuova pianta. Allora si recide il ramo alla base del barattolo, si libera con cautela anche da questo e si interra la nuova piantina a dimora.
Il periodo migliore per margottare è il fine Inverno-inizio Primavera, prima che la vegetazione principi il suo corso (Febbraio-Marzo), oppure il fine Estate sulle vegetazioni arboree dell'annata.

LA TALEA

La margotta tuttavia non è il solo, né il più pratico, né il più facile sistema di riproduzione delle piante floreali. Altri sono la talea, la propaggine o sottomessa ed il seme: il più naturale, ma per certe piante un po' difficoltoso e soprattutto molto lungo nel processo di sviluppo. Scartando la propaggine, che si usa più che altro per le viti, il sistema preferito dalle donne amanti dei fiori, è la talea, perché più sbrigativo e più sicuro. Basta infatti staccare un rametto dalla pianta madre, piantarlo in terra o in un vaso e annaffiarlo abbondantemente per qualche giorno.
L'unica cosa da tener presente e da rispettare è il periodo di esecuzione, che ogni pianta predilige e pretende, e che è molto vario. Per i garofani e garofanini da bordura, per esempio, il periodo più propizio è la primavera. Per i gerani ogni tempo è buono, purché si annaffino spesso. Per la fuxia, se si vuole avere successo,

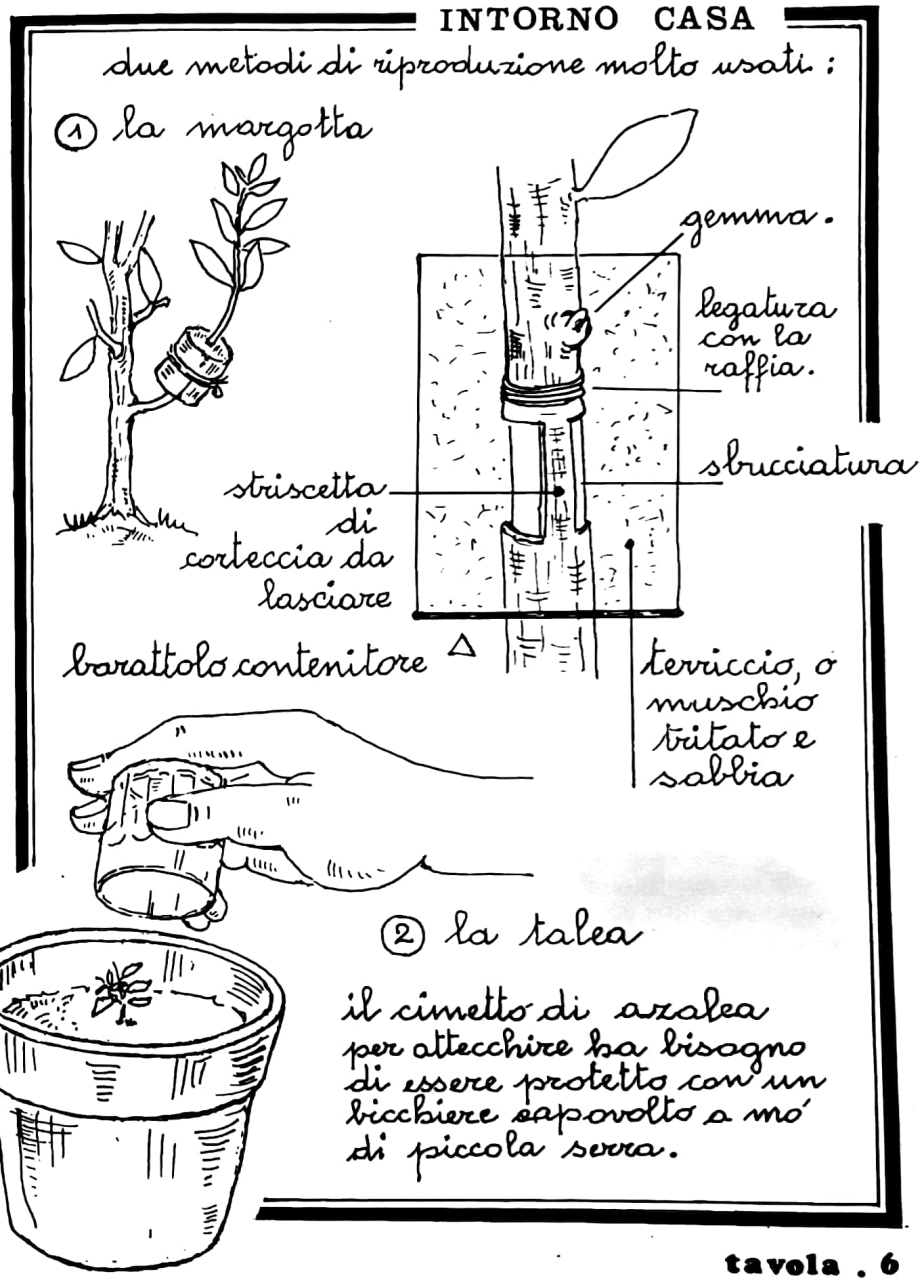


tavola . 6

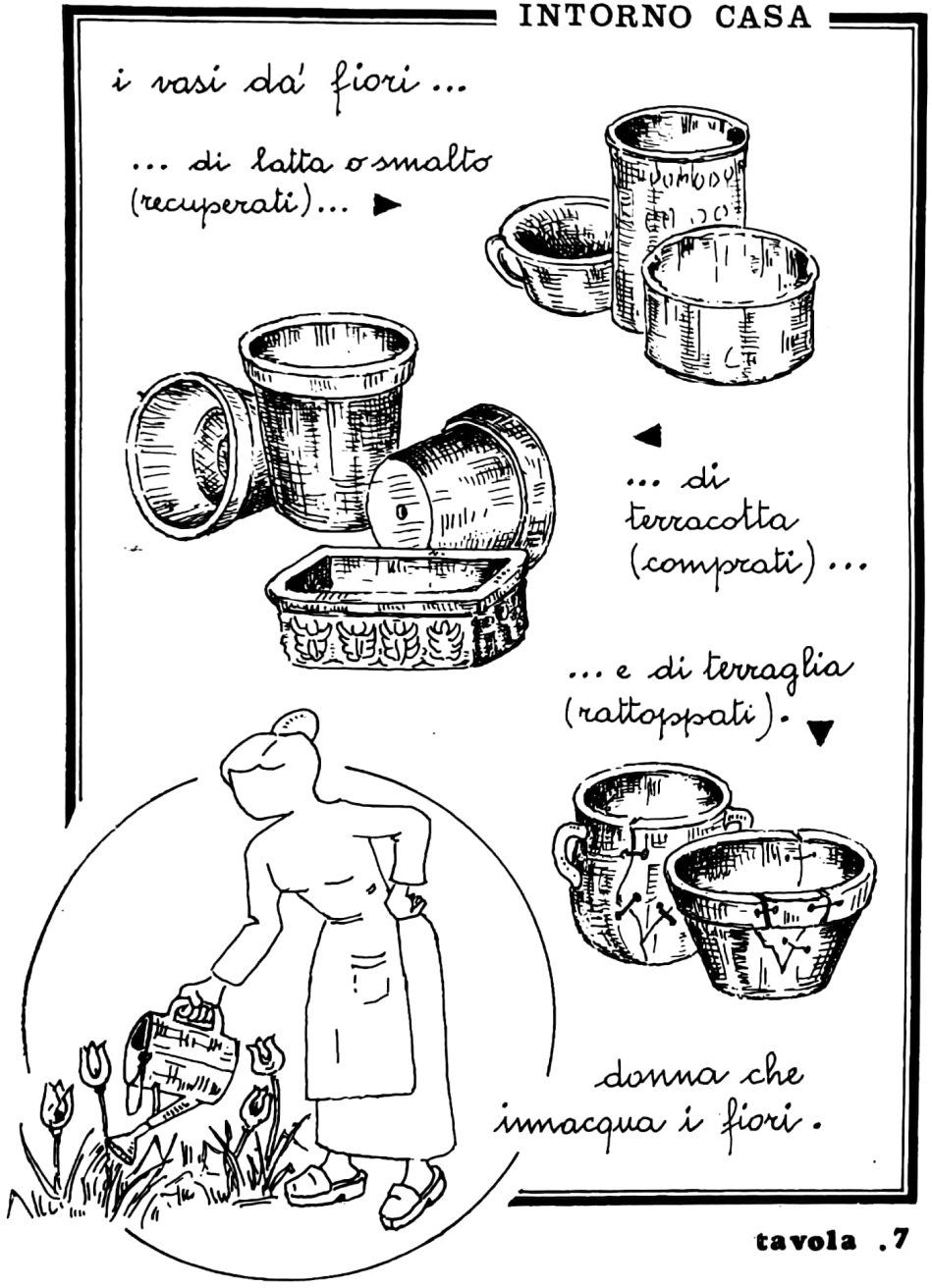


tavola .7

la talea si deve fare nel mese di Agosto e non dimenticarsi di tagliare il cimetto al ramoscello dopo averlo piantato; per le ortensie invece in pieno inverno, mentre per le rose è opportuno farla nel mese di Ottobre.
Alcuni schiacciano un po' la parte da interrare con i denti per favorire, pensano, l'emissione delle radicette. Anche per le azalee si può usare il metodo della talea, ma con particolari precauzioni, perché non è facile l'attecchimento, né scontato; le donne più attente e più esperte usano infatti ricoprire il cimetto piantato con un bicchiere rovesciato od un qualsiasi vasetto di vetro, che funge da piccola serra.

Un particolare sistema è usato per gli oleandri, suggerito anche da certi operai del Comune, che vennero a suo tempo a piantarli lungo le strade interne di alcuni paesi montani.
– Staccato dalla pianta un virgulto nuovo di circa 30 cm., si immerge in una bottiglia piena d'acqua e vi si lascia per una quindicina di giorni, finché dalla base del rametto, tutto intorno al taglio, spuntano e si sviluppano delle radicette sottili e bianche, ma numerose.
Allora si toglie il rametto dalla bottiglia con una certa attenzione, per non danneggiare le radicette novelle, e si interra a dimora con moltissime probabilità di attecchimento.

Un trattamento ancora diverso, anche se poi è solo una piccola variante dei precedenti, certuni riservano ad alcune piante come ad esempio il pampadulo e la magnolia giapponese, entrambi molto apprezzati e ricercati. Questi due fiori crescono di preferenza a cespuglio, quindi ogni anno spuntano a pari terra numerosi polloni intorno al calcio della pianta. Costoro, quasi con saccenteria, addossano intorno al piede un po' di terra morbida, come a rincalzare le patate o il granturco ed annaffiano normalmente per tutto il periodo necessario. In Autunno, quando le foglie sono ormai cadute, tolgono la terra piano piano e, se alla base dei polloni saranno spuntante delle buone radicette, li staccano dalla madre pianta e li interrano dove vogliono farli crescere.

INVASARE E . . .

L'invasatura è la semplice operazione di mettere una pianta in un vaso. Anche se ritenuta molto semplice, è comunque un'operazione importante e delicata, per cui si richiede una certa pratica, molta attenzione e tanta cura. Sono certamente queste le doti che sviluppano e realizzano il proverbiale « pollice verde » delle donne i cui fiori sono sempre belli, floridi ed esuberanti.
Prima di tutto è bene scegliere, proporzionatamente alla pianta, dei « conchini » (vasi da fiori) piuttosto piccoli che grandi, perché i vasi troppo grandi conservano troppa umidità, che può far marcire le radici e ostacola l'emissione di quelle nuove.

Scelto il vaso, a cui non è male dare una bella pulita sia internamente che esternamente e, se nuovo, una buona annaffiata, si pone sul fondo oltre al coccio per coprire il foro, anche un abbondante strato di ghiaia o sabbia di fiume per il drenaggio dell'acqua esuberante. È molto importante che l'acqua non ristagni mai. Si stende sopra la ghiaia un po' di terriccio morbido e quindi vi si appoggia la piantina, tenendola però sospesa in modo che le radici rimangano tutte rivolte verso il basso.
Si riempie con cura il vaso, facendo si che le radici siano stese nel terriccio e non ammassate o compresse da questo. Si pigia infine con i due pollici la terra quel tanto che basta a mantenere ben dritta la pianta al centro del vaso, ma sempre con il colletto scoperto.
Ad operazione ultimata dovrà rimanere tra la terra e l'orlo del vaso lo spazio appena sufficiente a contenere l'acqua necessaria per l'innaffiatura. Concluso il lavoro e riposto il vaso in luogo adatto si annaffia convenientemente.

. . . SVASARE

Per svasare si intende togliere una pianta dal vaso in cui si trova, cambiarne la terra o aumentarne il volume, se necessario, e ripiantarla in un vaso un po' più grande. Questa operazione, che le donne dal pollice verde, effettuano ogni anno, si rende utile se non necessaria, perché le piante coltivate in vaso esauriscono presto la terra disponibile e le radici, alla ricerca di sostanze, si ripiegano, si intrecciano e finiscono per diventare un gomitolo e non permettono più alla pianta di alimentarsi sufficientemente. Le piante giovani ed in pieno sviluppo hanno inoltre bisogno di un vaso più grande; ma non bisogna esagerare: qualche centimetro soltanto, consigliano gli esperti, perché, dicono, un vaso troppo grande è più nocivo di uno piuttosto piccolo. Prima di rinvasare la pianta è bene fare la pulizia del « pane » (zolla), senza però mettere a nudo tutte le radici: si raccorciano solo quelle sporgenti, si asportano quelle guaste e si allentano quelle aggrovigliate, tanto che vi possa penetrare la nuova terra. Dopodiché si ripianta il fiore nel nuovo vaso come fosse la prima volta, curando sempre ed in particolare il drenaggio, che tanto contribuisce alla floridezza della pianta. La svasatura, di solito, si fa sul finire dell'Inverno o al principio della Primavera, quando la vegetazione ha inizio, ma per alcune piante: l'azalea, il rododendro, la camelia e poche altre, è opportuno effettuarla nel mese di Agosto quando dette piante sono in riposo vegetativo.

ALLEVARE . . . I PICCIONI E . . .

Le piccionaie in Alta Versilia non sono né frequenti, né, quelle poche, ben fornite: solo qua è là c'è chi alleva qualche coppia di piccioni, ma più per uso e consumo proprio, che come impegno economico.

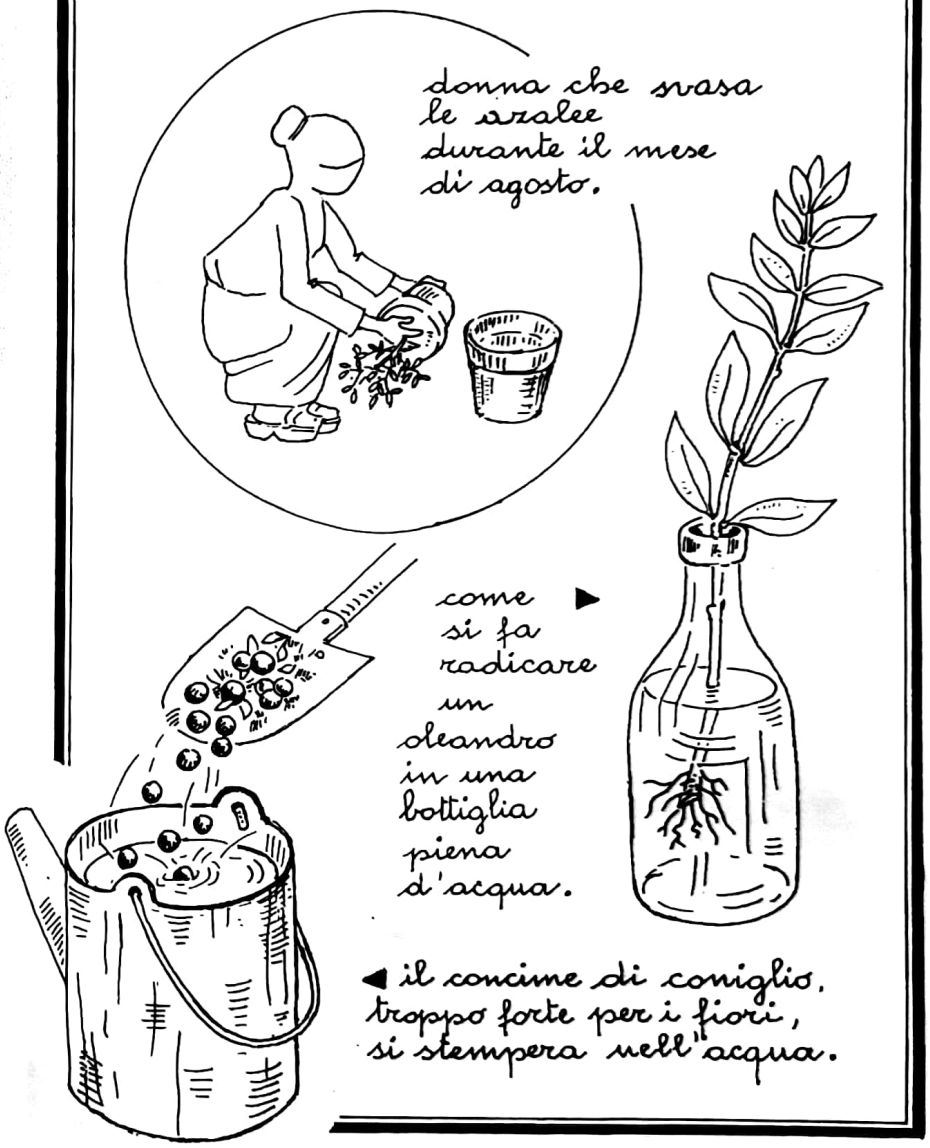
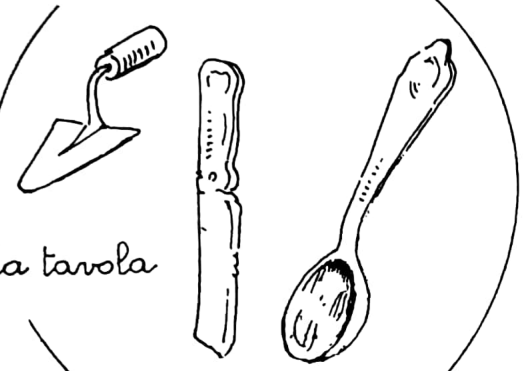


tavola . 8

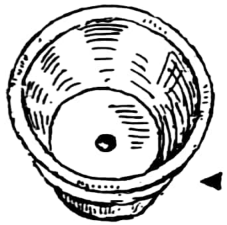
attrezzi
(di recupero)
usati per coltivare i fiori.

una vecchia
mestola da
muratori

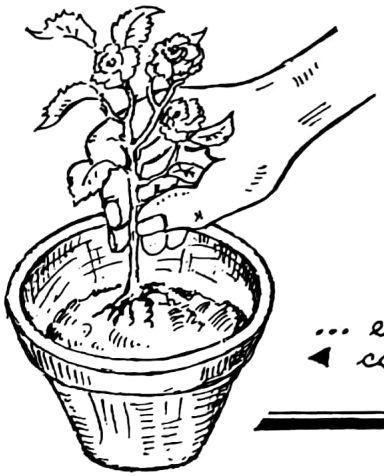
un coltello da tavola
arrugginito

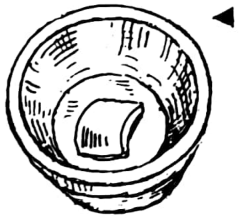


un cucchiaio
tirato via



◀ conchino vuoto...

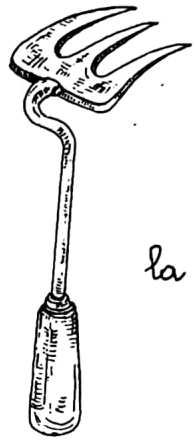




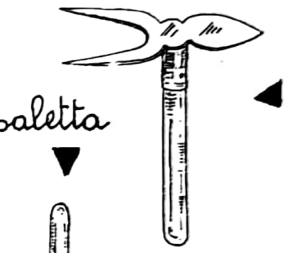
... con il
◀ coccio
per il
drenaggio...

... e, finalmente,
◀ con il fiore piantato.

attrezzi (comprati)
usati per coltivare
i fiori intorno casa.

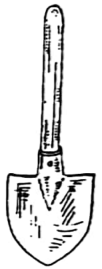


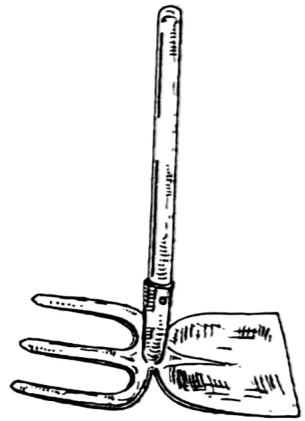
▲ il raspetto



la paletta ▼

◀ lo zappello





▲ la "marretta"
dentata

come si prepara il vaso
per il trapianto:

- terriccio
- sabbia di fiume
- argilla

L'allevamento di questi volatili è considerato una passione, un gradevole passatempo, come tenere in gabbia un fringuello o un canarino.
Questi allevatori dilettanti infatti dedicano molte attenzioni e molte cure alla « casetta de' piccioni », come chiamano la piccionaia, e piace loro che sia comoda e bella. La sistemano in luoghi ben esposti al sole, riparata dalle intemperie; per lo più sotto le grondaie o balconi e vicina ai finestrini delle soffitte o alle « buchette » (feritoie) dei fienili: difese dal freddo, dalle correnti d'aria e dai consueti nemici viventi. Sono « casettine » tutte di legno, spesso curate fin nei minimi particolari, ma soprattutto semplici e solide. Hanno struttura a parallelepipedo con tettuccio a due spioventi e la facciata corredata da una o due aperture per lo più ad arco come il portoncino di un piccolo tabernacolo. Il fondo, che chiude il sotto, sporge sul davanti una ventina di centimetri a guisa di davanzale, il quale del resto, sembra essere molto apprezzato dai piccioni, che vi indugiano volentieri nei momenti di riposo, di confidenze amorose e quando prendono l'aire per il volo. Nonostante che i piccioni siano liberi tutto il giorno e volino in continuazione qua e là per i campi, dove trovano ovunque granaglie di ogni genere ed in grande abbondanza, le massaie non fanno mai mancare nelle vicinanze della « casetta » del granturco spezzato o del riso e dell'acqua per dissetarsi.
I piccioni si allevano, come tutti sanno, per la loro carne saporita, ma forse non tutti conoscono il discutibile sistema usato per ucciderli consistente nello stringere il loro becco in modo che non possano più respirare e muoiano soffocati.

. . . LE ANATRE, LE OCHE E . . .

L'ambiente più idoneo per l'allevamento delle anatre, oche o paperi, è l'acqua dove si muovono con grande agilità e nella quale trovano anche la maggior parte del loro nutrimento. I paesi dove si allevano questi palmipedi con successo ed in numero abbondante sono dunque quelli ubicati lungo i torrenti o vicini a gore e bottacci, come Cardoso, Mulina, Ponte, Ruosina, Seravezza ed anche Arni. Con questo non si vuol dire che negli altri paesi, che non hanno abbondanza di acqua, non esistano né anatre né oche, tanto più che per il loro addomesticamento secolare si sono ormai abituate a vivere anche lontane dall'acqua, ma solo che l'allevamento è così sporadico e ridotto da ritenersi inesistente.
Nei sopraddetti paesi invece è facile, anzi quasi sicuro, imbatterci in brevi o lunghe file di anatre con o senza anatrini, soprattutto nei «viottori» (viottoli) vicini al torrente o costeggianti la gora, le quali si spostano in fila indiana, come in processione, con quel loro caratteristico « ciampettio » (camminare battendo i piedi) dondolante, mentre schiamazzano in continuazione, non si sa bene se per gioia o paura, e se ne vanno o vengono sempre dall'acqua. È infatti l'acqua che concorre alla miglior riuscita nella crescita e nello sviluppo dell'animale, inoltre si deve tener presente che nell'acqua l'unione dei due sessi si compie molto meglio.

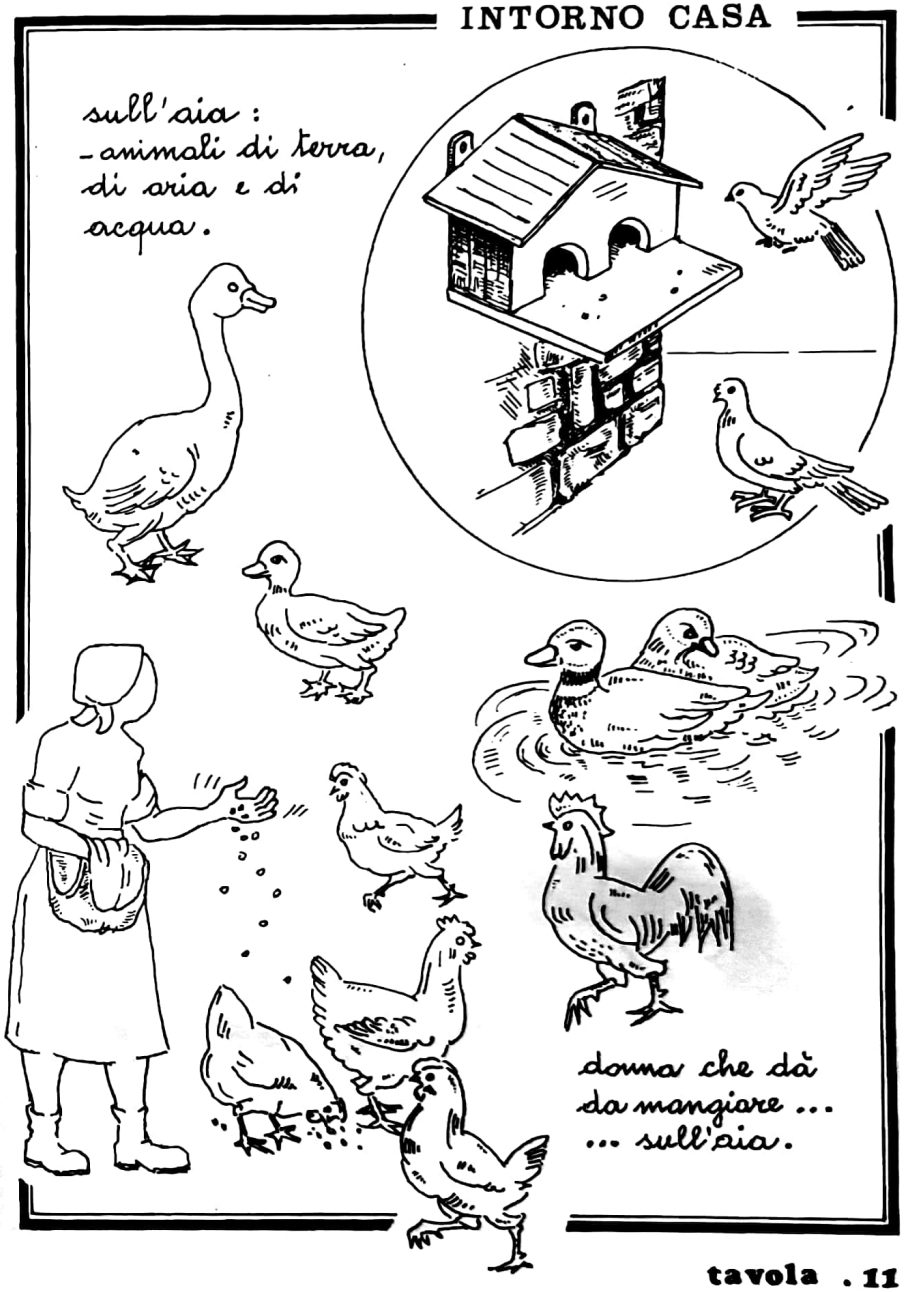


tavola . 11

La maggior parte della giornata le anatre la passano nuotando e tuffandosi alla ricerca del nutrimento preferito: insetti d'acqua, girini, chiocciolette, avannotti ecc.. Vengono a terra solo per completare il loro pasto con quello che la massaia fa loro trovare, e poi per riposarsi e dormire. Le anatre sono allevate al duplice scopo di ottenere la carne e le uova, che « certiduni » preferiscono a quelle di gallina.

Anche le oche si allevano per le uova, che ne depongono addirittura oltre duecento in un anno, e per la carne: certi esemplari raggiungono fino a 4-5 chili di peso. Per questo il giovane papero è ambito molto nei pranzi natalizi, quanto e forse più del cappone e certamente più del pollo comune. Inoltre sono utilizzate anche le loro piume, (a parte le penne d'oca per scrivere, di altri tempi) le piume, dicevo, sono utilizzate per riempire cuscini, guanciali e qualche volta capita che, se ben conservate, le ritiri pure il « cenciaglio » (raccoglitore di stracci), che periodicamente passa in paese, pagandole convenientemente. Però, a parte la loro ormai ben nota sensibilità di guardiane del Campidoglio, la fama e la ricercatezza di questo uccello dell'acqua è dovuta al suo fegato: notorietà, ma anche disgrazia, perché, pur di farglielo ingrossare a dismisura, c'è chi inchioda letteralmente con martello e « punte » (chiodi) i loro piedi palmati sopra una tavoletta, affinché non abbiano alcuna possibilità di muoversi e quindi le ingozzano di cibo continuamente ed in grande abbondanza senza alcun ritegno, tanto che in breve tempo... muoiono di mal di fegato.

. . . E I POLLI

L'allevamento dei polli è talmente diffuso in tutti i paesi dell'Alta Versilia che non esiste, si può dire, nucleo famigliare privo del suo sia pur piccolo pollaio, che, tra l'altro, è sempre caratterizzato da un'età media molto bassa dei suoi componenti, perché i polli si mangiano, ma più che altro si vendono molto di sovente. Del resto per i più è l'unico modo per mangiare ogni tanto un po' di carne o rifocillarsi, al bisogno, con un buon brodo di pollo. Le uova poi hanno un utilizzo così vario ed essenziale da farle ritenere una benedizione del Signore. Si possono infatti bere fresche al mattino come ricostituente, specie per i giovani ed i ragazzi in sviluppo, oppure per colazione quando c'è fretta; « a frittellino » (al tegamino) o sode a merenda o per la « merendella » (lunedì di Pasqua o Pasquetta); sbattute e ridotte in frittata nella padella sole o con qualche altro componente, o usate come pastina per « indorare » (ricoprire) fritture varie per i pasti principali; ed ancora « montate » e impastate per preparare i dolci gustosi e croccanti per le solennità.

Ma soprattutto le più si vendono sia ai vicini che ne hanno bisogno, sia ai « vendugliori » (venditori ambulanti) che periodicamente passano in paese, ricavandone preziosi soldini di cui in famiglia c'è sempre tanta penuria. Di contro la spesa per il mantenimento è pressoché nulla, specie se il pollaio è di modeste proporzioni. Il granturco infatti quasi tutti ce l'hanno in casa, prodotto nei propri campi, così pure il grano in chicchi, anche se di questo se ne distribuisce con molta

tavola . 12

parsimonia. La crusca con cui si fanno i pastoni, che sono il cibo base dei polli, è pure ricavata in casa dalla setacciatura delle farine, sia gialla che bianca, quando si fa la polenta o il pane. Ma poi c'è la comune e provvidenziale abitudine di lasciare che i polli « si vadino a 'ngegnà » (vadano a cercarsi da mangiare) liberi per tutto il giorno, salvo quando ci sono « le piane zappate » (i campi seminati) o l'uva matura, ma anche allora, pur di non far perdere loro la buona abitudine « gli dan la via » (li mandano fuori) e le donne e i ragazzi fanno loro la guardia, come i pastori alle pecore, affinché non facciano danni e li rimettono solo quando vedono che hanno il « gobbio » (gozzo) pieno.
L'unico inconveniente grave sono le malattie, specie quelle infettive, perché in tal caso gli animali morti devono essere sotterrati e si perdono così interessi e capitale.

LE CALZE DELLE GALLINE

Esistono due tipi di calze per le galline, che hanno forma, caratteristiche e funzioni molto diverse l'uno dall'altro: un tipo serve per impedire alla gallina di correre, l'altro invece per riconoscerla.
Il primo è costituito da una « cordella » (nastro) di stoffa larga circa 2 cm., che si lega, fissandola con qualche punto di cucitura, da una zampa all'altra della gallina in modo che non possa fare il passo più lungo di una diecina di centimetri. Ciò le impedisce di correre, altrimenti ruzzola, e così non si allontana molto dal pollaio e soprattutto non le permette di « raspare » (razzolare), specialmente quando nelle vicinanze ci sono « piane » (campi) seminate.
Il secondo tipo invece è una vera e propria calza di pochi centimetri e senza soletta, che si infila ad una zampa della gallina e vi si lascia per sempre come segno di riconoscimento. La piccola calza è fatta con filo colorato e ciò permette ad ogni proprietaria di riconoscere le proprie galline anche se si trovano in mezzo ad altre.
Questo accorgimento così semplice ed originale è particolarmente utile e risolutivo in quelle località dove le galline sono lasciate libere per tutto il giorno e solo alla sera si « rimettono », ognuno le sue.

COVARE E . . .

Anche la riproduzione dei polli è delle più semplici ed economiche: basta avere un bel gallo nel pollaio ed una gallina vogliosa di covare. Si raccolgono una quindicina di uova delle più grosse e si collocano in un corbelletto attrezzato a covo, dove la chioccia si accovaccerà volentieri, tenendole calde. Dopo 20-25 giorni le uova non « annacquate » (non buone, non fecondate) si schiudono ed escono i pulcinetti vispi e saltellanti pronti subito a pigolare ed a beccare, come del resto si addice a tutte le proli precoci dei volatili. Se però, quando c'è necessità di mettere la chioccia, non ci sono galline disposte a covare, allora c'è chi ricorre

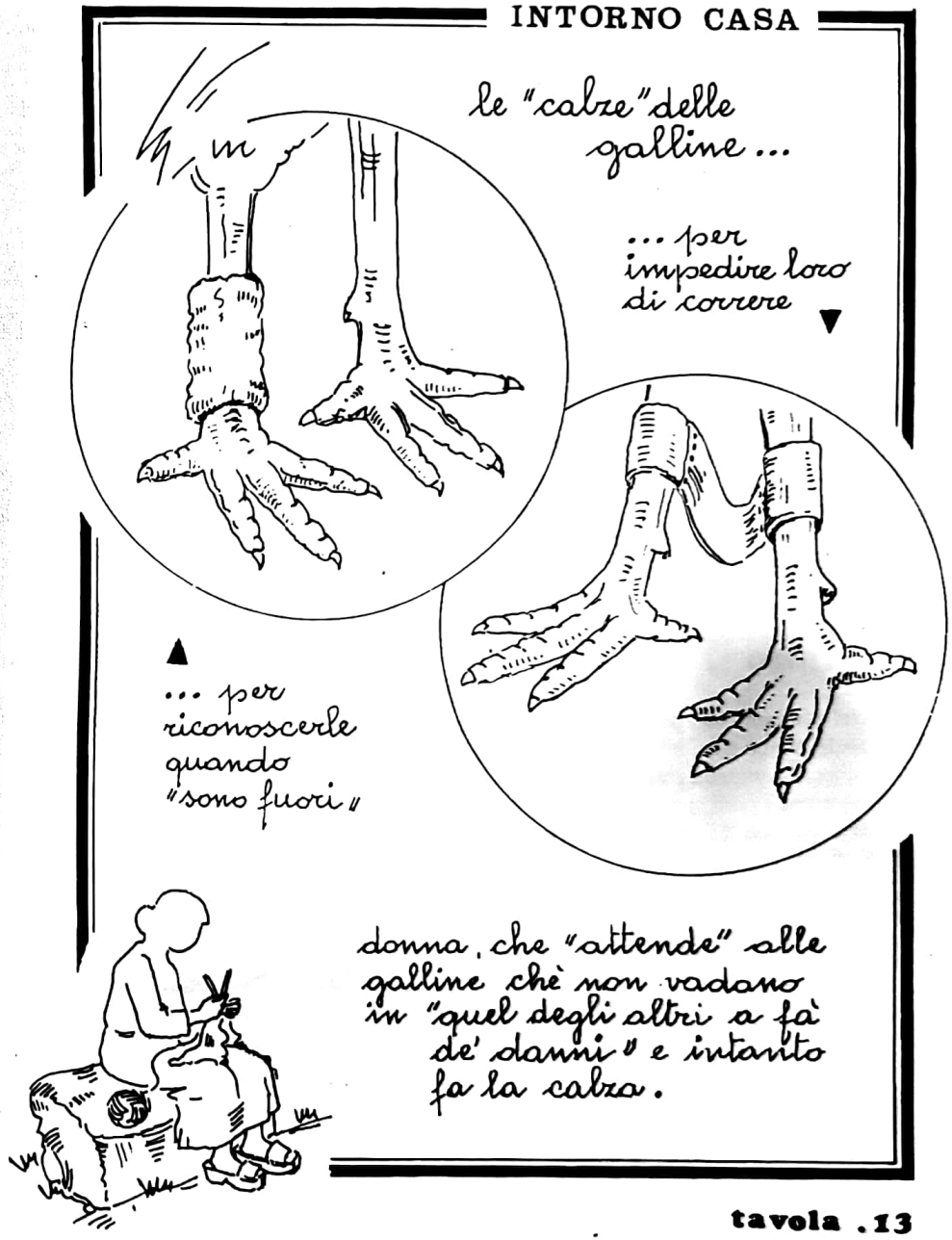


tavola .13

a qualche trucchetto o trattamento speciale per stimolare alla cova una qualsiasi gallina. Somministrano prima di tutto alla prescelta alcuni cibi riscaldanti come avena, semi di girasole, canapucci ed anche del pane zuppato nel vino. Strappano quindi da sotto il ventre qualche ciuffo di penne e sfregano direttamente sulla pelle nuda con dell'alcool o dell'ortica e subito dopo la pongono in un corbello contenente delle uova finte di marmo. Al contatto delle fredde uova la gallina sente refrigerio e vi si trattiene sopra volentieri; sostituiscono allora le uova false con quelle buone ed il gioco è fatto.

. . . SCOVARE

Quando però si presenta il caso contrario e cioè di gallina che vorrebbe covare e non si vuole o non si può mettere la chioccia, allora le massaie ricorrono principalmente a due sistemi:

1° – Rinchiudono la gallina sotto un corbello od un paiolo della polenta rovesciati, che la segregano, ma non la soffocano, e ve la lasciano due o tre giorni al buio e senza mangiare.

2° – Zuppano la gallina per la parte posteriore ripetute volte in acqua fredda, oppure la tengono qualche istante a testa in giù sotto il rubinetto della fontana, affinché si riscuota e si raffreddi.

Qualche volta è successo che la gallina oltre a scovarsi è morta di polmonite fulminante, ma sono casi rarissimi.

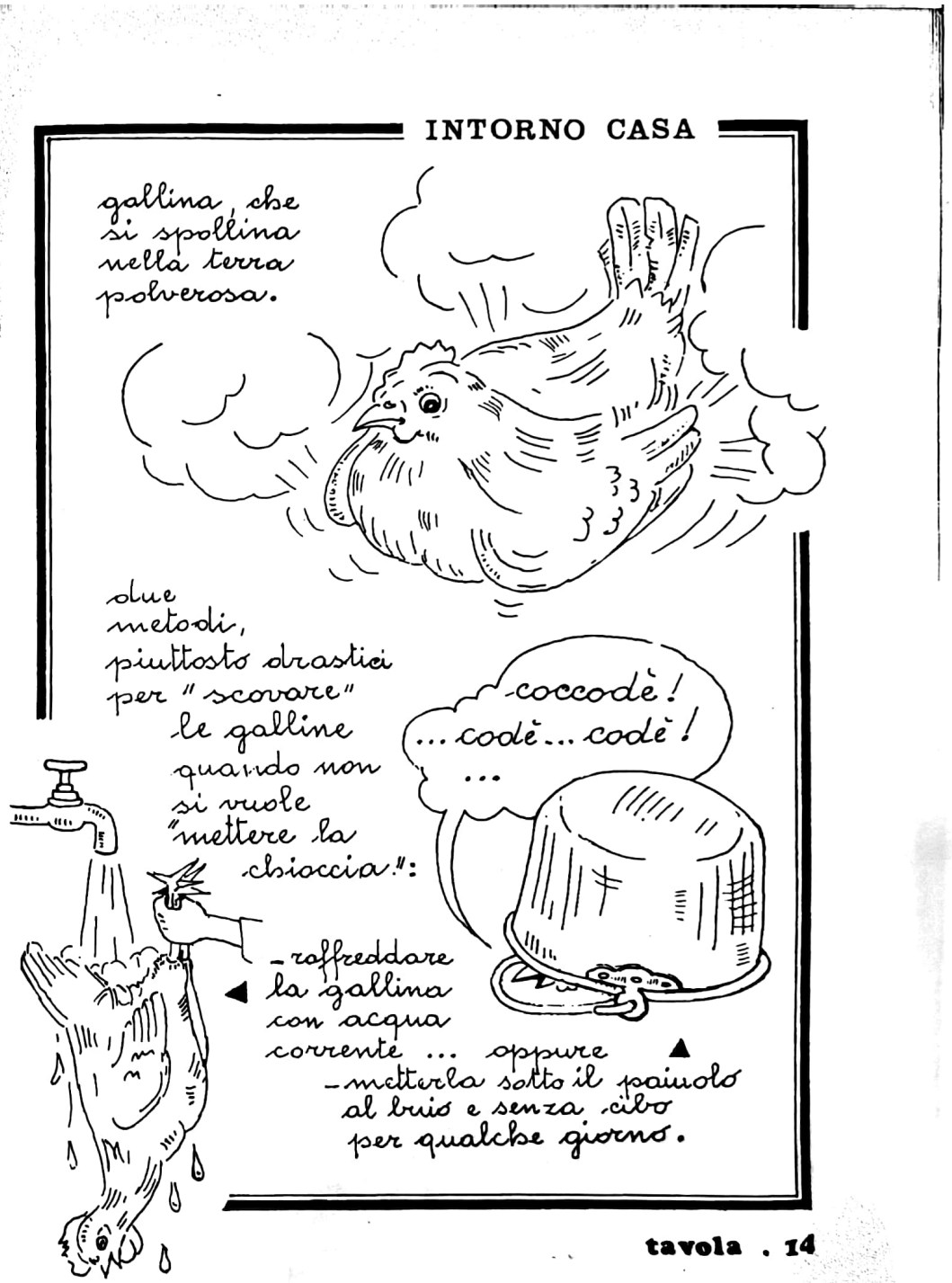
C'è anche chi le somministra un cucchiaino di olio di ricino a mo' di purga, ma pare che questo sistema non dia sempre i risultati sperati.

* * *

MALATTIE DEI POLLI

Anche fra i polli serpeggiano malattie epidemiche o acute, stagionali o casuali proprio come fra le persone, ma, per fortuna di tutti, in scala molto ridotta e quasi mai mortali, però vanno curate, perché non sempre guariscono da sé. Sono le donne, che, di solito, fanno da medico curante, con più o meno cognizione di causa, ma con tanta buona volontà. Esse intervengono come possono, o meglio, come hanno visto fare o sentito dire dalle persone più anziane, usano unguenti e misture che spesso sono stati adoperati con efficacia anche sulle persone e, se poi c'è bisogno di strappare o eliminare ciò che sembra nocivo o di troppo, lo fanno senza esitazione e senza chiedere l'intervento di nessuno.

I polli non hanno il potere di far scomodare il veterinario (ci mancherebbe altro!) il costo della visita supererebbe di gran lunga il prezzo dell'intero pollo; per questo si curano empiricamente, un po' a lume di naso, come si suol dire, e pur tuttavia spesso si raggiunge l'effetto sperato. Di questi malanni i più frequenti ed i meglio conosciuti si possono considerare:

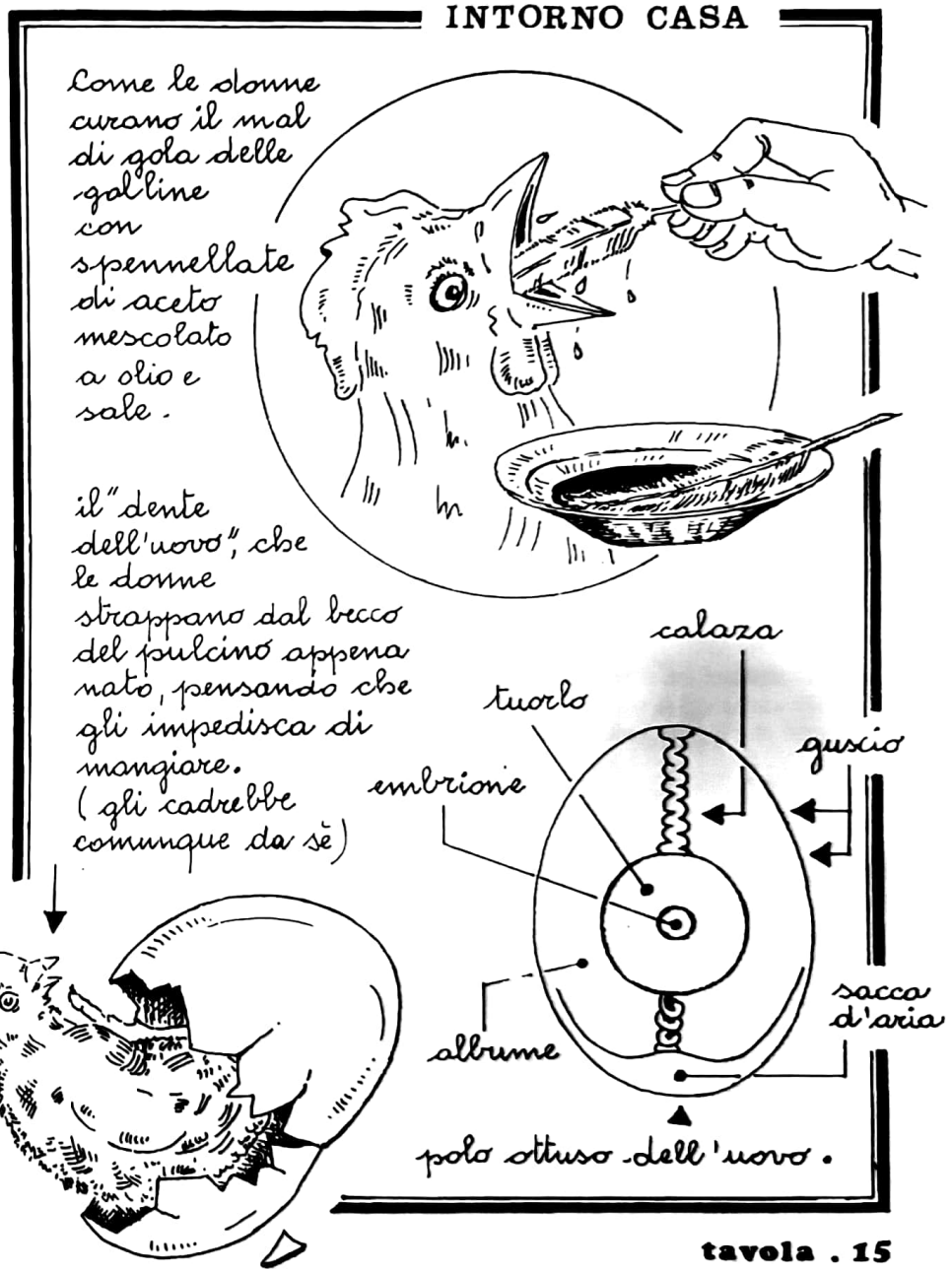


IL MAL DI GOLA

Il mal di gola, che spesso è da considerarsi una vera e propria bronchite, più o meno grave, ma comunque preoccupante. Per lo più si manifesta durante le stagioni piovose ed in pollai particolarmente umidi e pieni di fango e di pozzanghere. Il malanno provoca negli animali colpiti difficoltà di respirazione, tosse, starnuti, febbre e rapido dimagrimento. Essendo quindi la causa del malanno da ricercarsi più che altro nella mancanza di igiene nel luogo dove i polli vivono, favorito dal freddo e dall'umidità, la prima cosa da fare dovrebbe riguardare il miglioramento, o meglio, il risanamento del pollaio, piuttosto che le solite spennellature in gola con unguenti o disinfettanti vari come l'aceto, il sale o l'acqua borica come di solito ci si limita a fare.
Purtroppo però è molto difficile, se non impossibile, comprendere o giustificare la necessità di locali igienici e sani per i polli, quando neppure lo sono quelli abitati dalle persone e di cui nessuno né si preoccupa, né dimostra neppure di accorgersi.

IL MAL DEL CALCINACCIO

Il mal del calcinaccio è una malattia che colpisce particolarmente i pulcinetti e soprattutto nelle prime settimane di vita, per cui è detta anche – diarrea bianca dei pulcini –, ma non disdegna neppure gli animali adulti. Il malanno ha carattere epidemico e si diffonde rapidamente con una mortalità piuttosto elevata. I pulcini ammalati non mangiano quasi nulla, mentre bevono in continuazione. Se ne stanno poi addossati e sonnolenti con il piumino arruffato, il ventre gonfio e sono scossi in continuazione da tremori e da una diarrea biancastra simile alla calcina, da cui il nome, che in parte si raggruma intorno all'orifizio anale. Secondo alcuni il malanno deriva da un nutrimento troppo povero, costituito quasi esclusivamente da pastoni di crusca, per cui il rimedio più efficace ritengono che sia l'arricchimento dei pastoni con farine di cereali ed una ulteriore aggiunta di qualche cucchiaio di olio di oliva o di merluzzo, che, di solito, non manca mai nelle case per la necessità frequente di aiutare in qualche modo la crescita e lo sviluppo del figlioletto ultimo nato.
Con l'olio d'oliva si unge ancora e si ammorbidisce la zona «incalcinata» e spesso se ne fa anche ingerire direttamente qualche cucchiaino al pollo, un po' riluttante per la verità, tenendogli a forza il becco aperto. Altri invece, avendo sentito parlare di una malattia assai più grave: la salmonellosi, pericolosa addirittura anche per le persone e per la quale non c'è praticamente alcun rimedio sicuro, senza tanti indugi eliminano i soggetti malati, isolano gli altri e disinfettano accuratamente sia il pollaio che il terreno circostante con calce viva e cleorina pura.



LA PIPITA

La pipita, malanno assai frequente e molto pericoloso, detto anche con termine certamente più appropriato e significativo – difterite aviaria – è una vera e propria malattia infettiva a decorso cronico e talvolta con esito letale. Essa consiste nella comparsa di una specie di membrana, che pian piano ricopre tutto il tessuto protettivo che riveste il dorso della lingua della gallina, provocando alla stessa difficoltà notevoli di respirazione ed in ultimo perfino la morte per soffocamento.
Secondo gli esperti pare che questa malattia sia provocata dalla ingestione di cibi troppo caldi, eccitanti o guasti.
La gallina malata incomincia con lo scuotere ogni tanto, e poi sempre più di frequente, il becco con violenza, producendo ogni volta uno schiocco come di frusta ed inoltre rimane per qualche secondo con il becco aperto ed il collo teso in evidente posizione di difficoltà respiratoria.
Questi sintomi non lasciano dubbi e prima che l'epidemia si diffonda le donne più accorte ed anche più spiritose, nel senso di coraggiose, intervengono nella maniera più decisa. Prendono la gallina sofferente, le aprono il becco e mentre lo tengono aperto con una mano vi introducono tre dita dell'altra fino ad afferrare quella specie di rivestimento che si sta formando sulla punta della lingua e con un colpetto secco lo strappano rovesciandolo. Danno tempo all'animale di riprendere fiato e di ricomporsi, quindi con una penna, di quelle remiganti, lunga e flessibile intinta in un miscuglio di aceto e sale, disinfettano ben bene l'interno del becco fino in gola, mentre la povera gallina strabuzza gli occhi e si scuote tutta.
Certe donne, forse un po' meglio informate o meno propense ad interventi così drastici e violenti, tentano la cura, diciamo, medica e, dopo aver purgato la gallina con olio di ricino o sale inglese sciolto in acqua e mescolato al pastone, le praticano per più volte al giorno e per diversi giorni delle spennellature all'interno del becco con una soluzione di albume di rocca o con acqua mista a glicerina e clorato di potassio.
Per lo più, dopo tali trattamenti la gallina smette di fare qualsiasi versaccio e riprende a mangiare con appetito, anche se per qualche tempo è consigliabile tenerla a dieta e somministrarle soltanto dei pastoncelli fluidi.

LA ROGNA

La rogna è una temibile malattia, soprattutto perché molto fastidiosa più che pericolosa, che spesso colpisce non solo i polli, ma anche le persone, specialmente i bambini. Nei pennuti si manifesta sui tarsi e sulle dita, rendendoli gonfi e ricoprendoli di squamette farinose.
Il responsabile di questo grave fastidio è un piccolo acaro, che, insinuandosi sotto la pelle, provoca un intenso prurito e la distruzione dei tessuti infestati. Questo

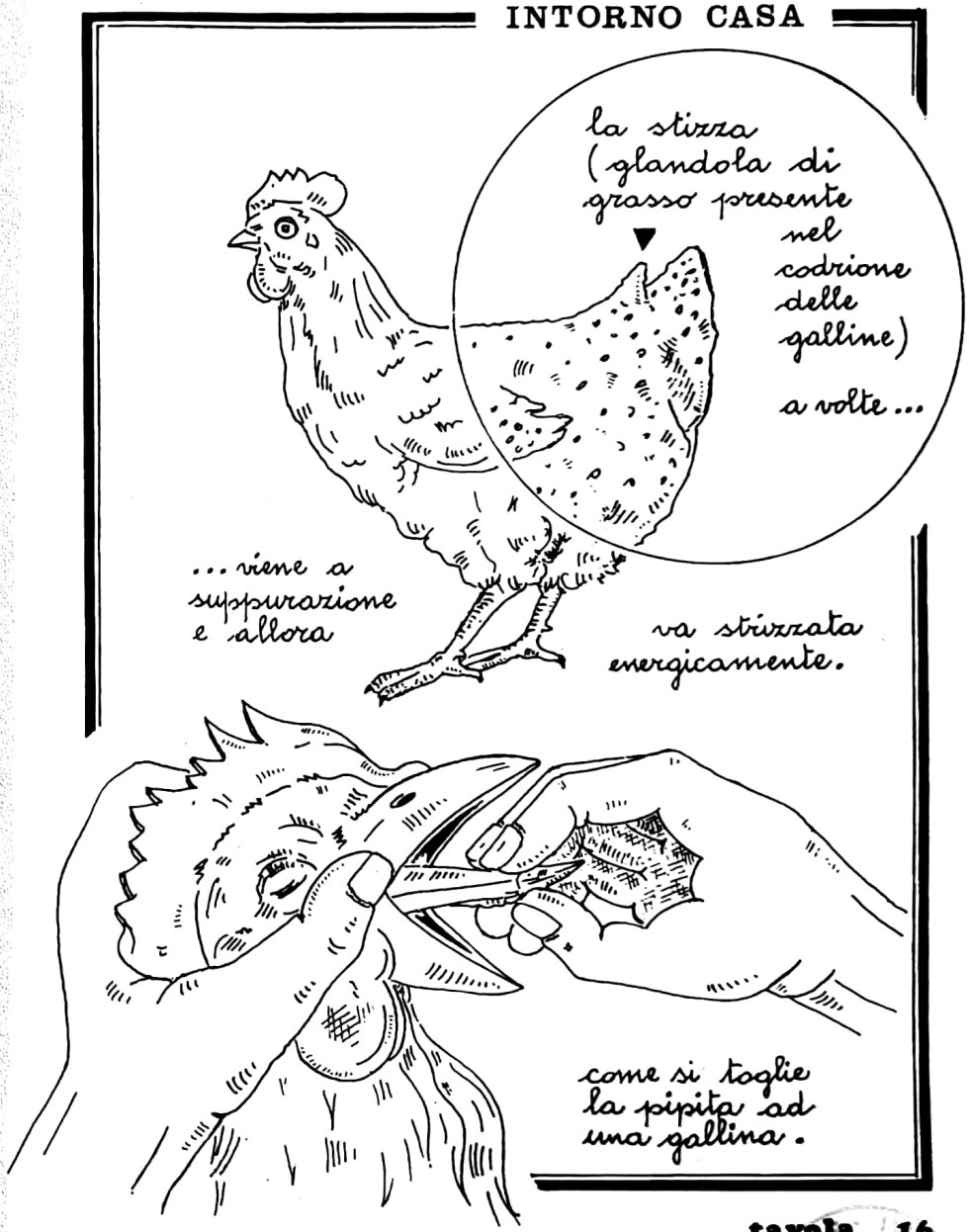
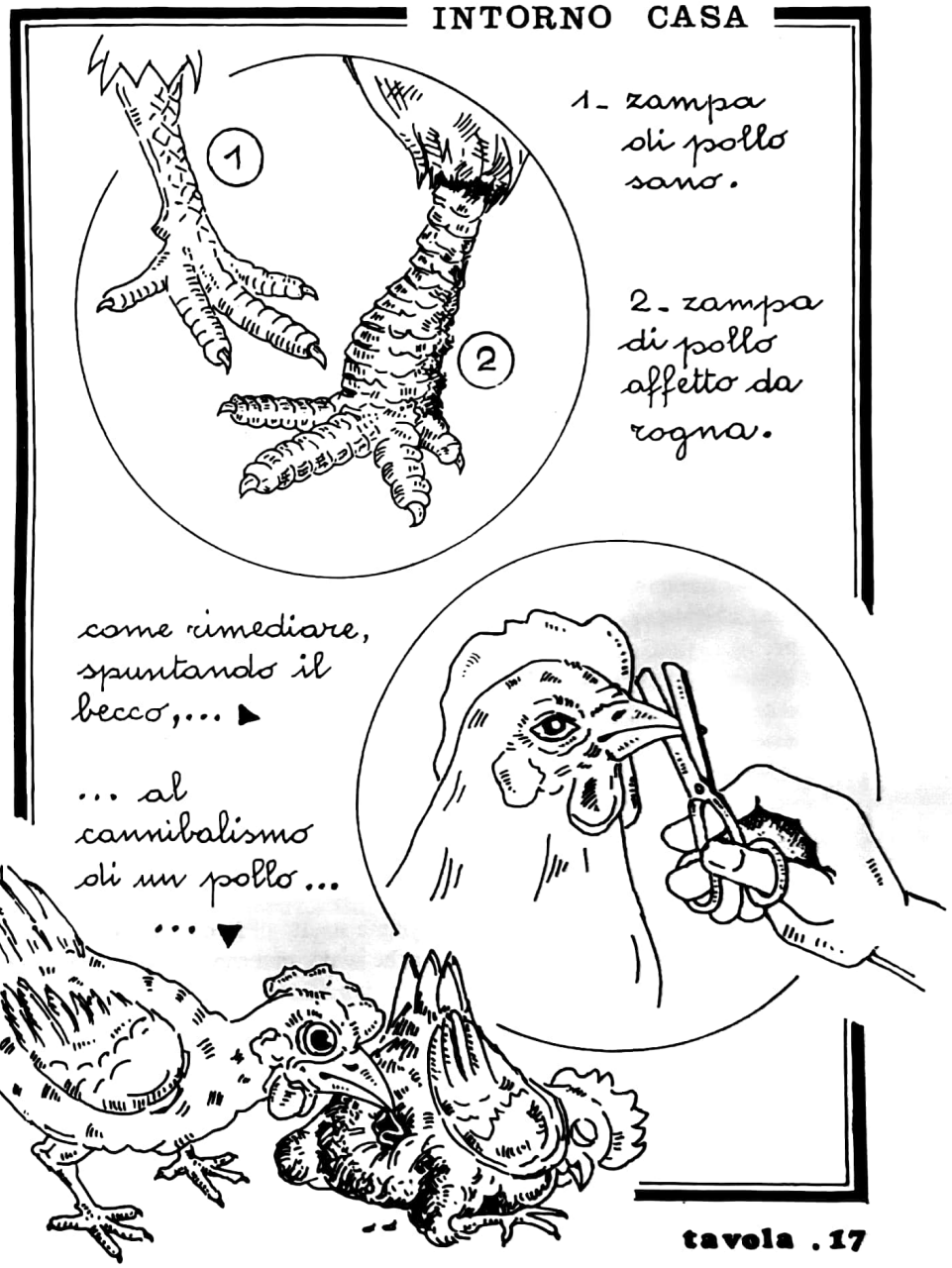


tavola . 16

incomodo animaletto predilige e si propaga con grande rapidità soprattutto nella sporcizia, mentre la pulizia e la nettezza lo respingono e lo eliminano, ragion per cui il primo intervento che si ritiene opportuno mettere in atto è la disinfezione del pollaio e l'isolamento dell'individuo contagiato.
C'è poi chi, intervenendo sulla parte infestata, la sottopone ad un prolungato sfregamento con uno spazzolino intriso di petrolio, che in molti casi si dimostra efficace. Chi invece, dopo aver costretto il pollo a rimanere per una decina di minuti con le zampe immerse in un bagno di acqua tiepida e fortemente saponata, strofina leggermente ma con insistenza la parte malata tanto da staccare e far cadere quante più crostine è possibile e dopo tale mondatura unge la piaga con sapone molle, zolfo o sugna, ricoprendo il tutto con uno strato di cenere di legna ben « sodacciata » (setacciata) e pulita.
In ogni caso tutti sono concordi nel trattare il disturbo con molta cautela e particolare attenzione ben conoscendo la pericolosità anche per le persone del suo facile contagio.

IL CANNIBALISMO

Il cannibalismo dei polli è una mania, una specie di tic nervoso o un semplice sfogo, che spinge i polli a beccarsi accanitamente sul collo, sul dorso e regioni anali, fino a farsi sanguinare e strapparsi lembi di pelle, che spesso divorano con avidità. Tali manifestazioni a volte sono così gravi che molto di frequente provocano numerose morti per lo strappamento di porzioni terminali dell'intestino.
Pare che questo grave disturbo sia da imputarsi ad una alimentazione non razionale, particolarmente carente di vitamine e minerali, ma soprattutto dal fatto di vivere in ambienti ristretti ed insalubri. Naturalmente il rimedio più ovvio e più immediato appare quello di isolare subito i primi colpevoli per evitare che l'esempio contagi anche gli altri.
Alcuni tentano di rimediare alla perversione tagliando la punta del becco del pollo, ma sono rimedi un po' troppo semplicistici e parziali, infatti le donne più attente, avendo osservato che spesso gli individui contagiati ingeriscono avidamente parti dure delle penne e gusci di uova, quando li trovano, cercano di arricchire i pastoni con avanzi di macelleria, tritumi di pesce, e di piume, pensando, giustamente, di fornire al loro organismo quegli alimenti proteici e minerali di cui i soggetti hanno forse in quel momento impellente bisogno e la loro mancanza li spinge a quella specie di pazzia.
Una tale Guglielma, donna un po' fattucchiera e alquanto stravagante, affermava che lei aveva guarito i suoi polli cannibali con una buona dose di sale da cucina sciolto nell'acqua da bere.



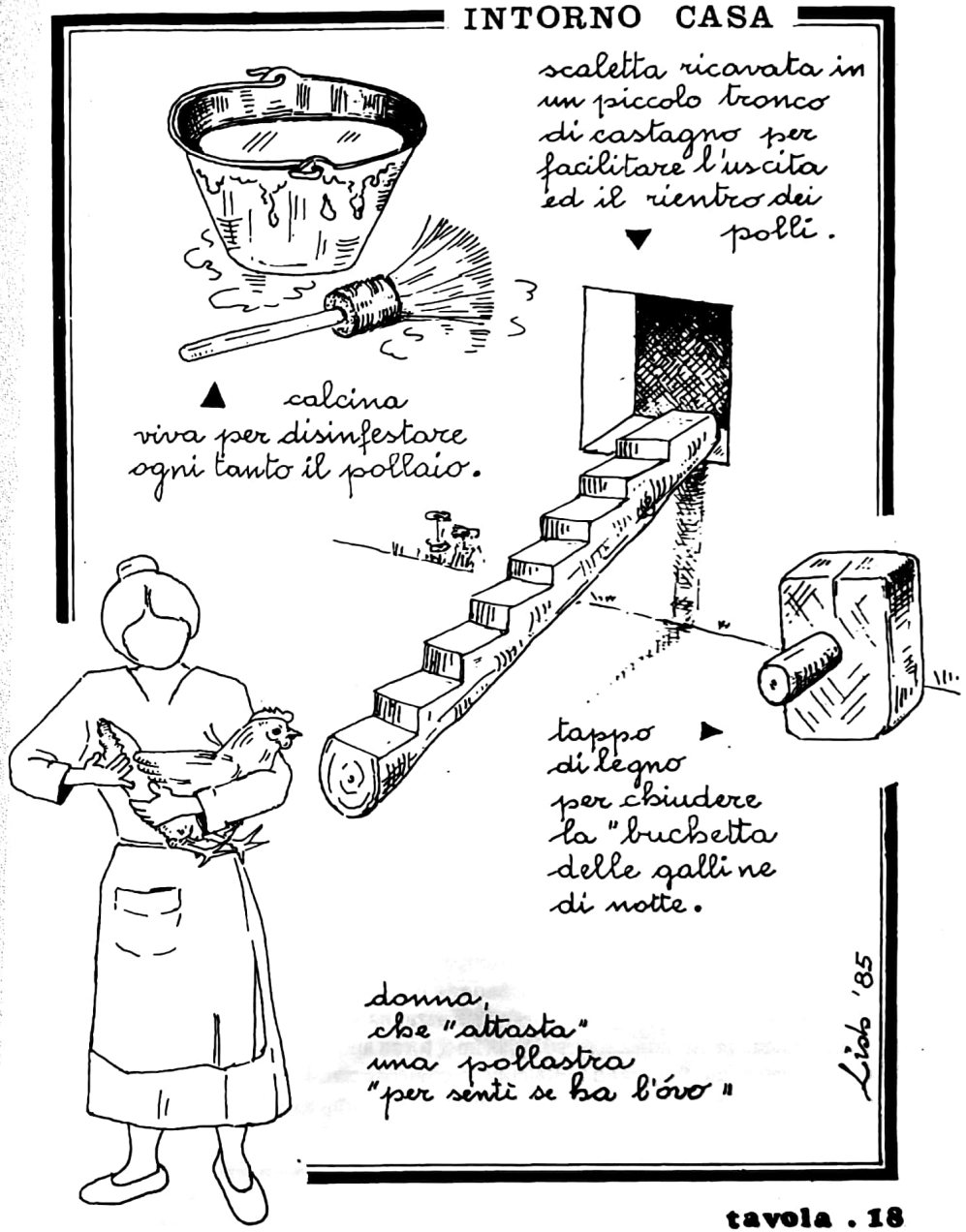
LA STIZZA

La stizza non è un malanno, ma una semplice glandola di grasso presente nel codrione dei polli proprio nel punto dove ha inizio la coda.
Forse per questa sua natura e collocazione è ritenuta perfino una ghiottoneria e da certi buon-gustai o buon-temponi è addirittura definita – boccone del prete – e ciò naturalmente fa pensare a tutt'altro che ad una malattia. Tuttavia in certi momenti della vita della gallina e particolarmente quando il suo corpo è surriscaldato a causa della cova, e magari anche con la combinazione di cibi piuttosto calorosi ed abbondanti, la glandola può infiammarsi, venire « a superazione » (a suppurazione) ed il grasso di cui è composta trasformarsi in « marcia » (pus) male odorante con le conseguenze di fastidio e pericolo di infezioni varie a tale processo infiammatorio connesse. Ogni donna comunque sa come intervenire con impacchi caldi, anzi caldissimi, e strizzature decise e frequenti, non mancando ad alcune l'esperienza diretta dell'intervento e cura di una « purinella o bescica nera » (grosso foruncolo) sul corpo di un proprio famigliare, ritenendo il processo infiammatorio della stizza della stessa natura di questa.

* * *

CAPPONARE

In molti pollai « del piano », raramente « a' monti », si usa capponare i galletti giovani, che non « vanno ancora con le galline » come si suol dire, per farli crescere ed ingrassare più in fretta e rendere le loro carni più saporite.
Il galletto predestinato viene preso e stretto fra le ginocchia della donna, che solitamente esegue l'operazione ed è immobilizzato con la testa in giù ed il « posteriore » rivolto verso l'alto.
La donna per prima cosa strappa qualche ciuffetto di piume per scoprire a nudo la zona dove deve operare, quindi con un paio di forbici da sarta pratica un taglio orizzontale di 3-4 cm. subito sotto l'apertura anale, procedendo a piccoli taglietti, uno dopo l'altro, come fa la sarta quando apre un occhiello nella stoffa. Ogni volta che le forbici si chiudono sotto la pressione delle dita della donna producono un piccolo taglio nella pelle del pollo, questo si scuote ed un rumore flebile, ma secco, come un singhiozzo, esce dal suo becco semichiuso: evidentemente sente qualcosa che non gli fa certo piacere. Si scuote ancora di più quando la donna introduce due dita nel taglio e, alla cieca, cerca e afferra i testicoli del giovane galletto e, senza tanti complimenti, con uno «strizzotto» (strizzone) deciso «li schiccia» (li schiaccia) come fossero due chicchi d'uva matura. Dopodiché con ago e filo ricuce la ferita a mo' di «sopraggitto», vi sparge un po' di cenere pulita, che preventivamente si era preparata in un piattino e sopra questa delicatamente pone, a guisa di fascia, una piuma di quelle che prima aveva svelto, dal posteriore del galletto. A questo punto si potrebbe pensare che l'operazione, per non dire la tortura, dovrebbe essere finita ed invece no.



La donna rialza il neo-cappone, se lo stringe di nuovo fra le ginocchia e... necessità o sadismo?... con un colpo di forbici ben assestato gli taglia a pari alla testa la bella cresta tutta rossa e turgida. Ancora una spolverata di cenere per stagnare il sangue, ancora una piuma distesa per lungo sopra la cenere per tamponare la ferita, ed il povero animale finalmente viene lasciato libero.
Se ne va il tapino, incespicando prima e poi correndo, torna alle sue galline, ma il suo ruolo primario di re del pollaio sarà ormai inesorabilmente declassato a re senza corona e neppure gli rimarrà la autoritaria prerogativa di dare la sveglia col suo allegro chicchiricchì!

Quando l'operazione non riesce pienamente il galletto invece che cappone diventa « gallistro » e allora, per sua fortuna, anche se disprezzato e deriso da tutti, polli compresi, può vivere più a lungo e qualche volta continuare anche a dare la sveglia come un tempo, sia pure con voce sgraziata e rauca.

I NEMICI DEL POLLAIO

LA VOLPE è un mammifero selvatico, che vive nei boschi e nelle campagne di tutta la Versilia, sia alta che bassa. Le sue forme decisamente snelle ed armoniche danno alla sua figura una particolare eleganza.
Essa ha testa piccola con muso allungato e appuntito, ha orecchie dritte e larghe alla base, ha dentatura robusta e tagliente con i canini molto sviluppati, ha gli occhi grandi e obliqui con pupilla adatta per vedere bene anche di notte. Il corpo è allungato, sottile e snello, sorretto da zampe corte e forti. Il pelo è lungo, folto e morbido con colorazione rosso-ruggine sul dorso e bianco-giallastro sul ventre, la sua coda è lunga, circa un terzo del corpo, vistosa e bella, per cui la sua pelliccia è molto apprezzata e vivamente desiderata dalle belle signore.
Per questo è molto cacciata, ma anche per i danni che arreca agli animali da cortile di cui è particolarmente ghiotta. La volpe infatti, quando ci ha i piccoli da allevare è un vero pericolo per i pollai.
Essa non esita ad introdursi durante le ore notturne perfino dentro i paesi e trova sempre il modo di entrare in qualche pollaio dimenticato aperto o mal chiuso per compiere le sue razzie. Afferra con i suoi robusti denti la prima gallina che le capita e senza indugiare va a nasconderla in un luogo che ritiene al sicuro da altri eventuali predatori, quindi torna, ne azzanna un'altra e va a nasconderla di nuovo, ma in un luogo diverso dal primo; torna ancora e ripete il solito rito finché non è stanca o fin quando qualcuno o qualcosa non la disturba o la spaventa.
La volpe è classificata come animale carnivoro, ma, a dispetto delle definizioni, essa mangia di tutto compreso i frutti di bosco e l'uva.

IL FOGLIONCO (la puzzola) è un piccolo carnivoro non più lungo di 60 cm., di cui una quindicina appartengono alla coda e può raggiungere al massimo il peso di 1000 grammi nel maschio e di circa la metà nella femmina. Il suo corpo è snello ed elegante, sorretto da zampette corte e robuste con piedi provvisti di unghie

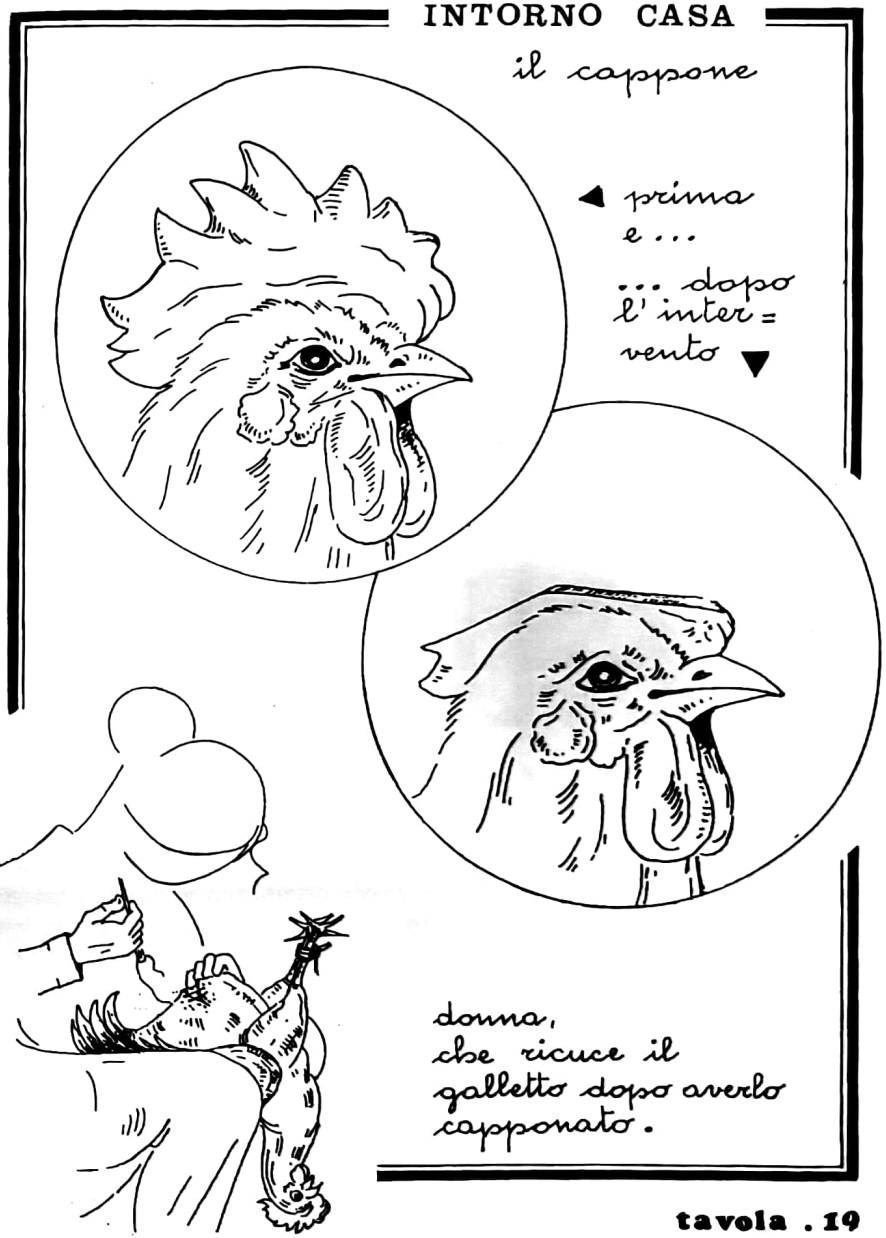
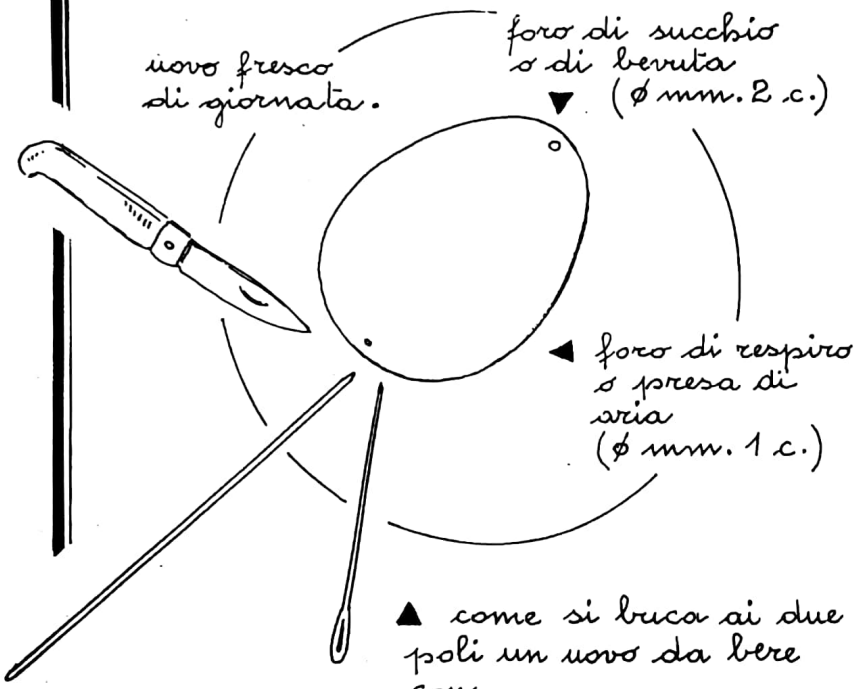


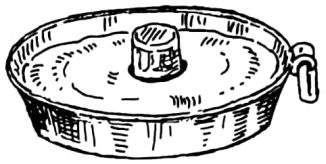
tavola . 19



▲ come si buca ai due poli un uovo da bere con un ago dalla lana, un ferro dalle calze, la punta di un coltello o altro arnese aguzzo.

ragazzo, che beve un uovo a digiuno per "rinforzassi".

Vari modi di gustare le uova di gallina ...

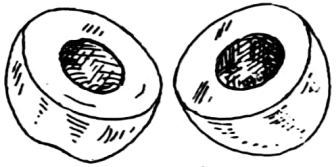


... come dolci per le feste

... come crema per premiare grandi e piccini

... a "frittellino" per colazione o merenda

... alla coque per palati raffinati



... come uova sode per rispettare le tradizioni pasquali

... a zabaione con il liquorino per ridare energia

... a frittata come comandato.

forti e sviluppate. Ha la colonna vertebrale estremamente flessibile, che gli assicura una notevole agilità ed è fornito di una robusta ed acuminata dentatura (34 denti).
Preferisce cacciare durante le ore notturne ed aggredisce uccelli, piccoli mammiferi, serpenti, rane, rospi, piccoli roditori e, quando ci riesce, penetra nelle stalle e nei pollai e fa strage di conigli e polli. È molto temuto dai contadini perché ha la brutta abitudine di uccidere più animali di quanti sia capace di mangiarne e quando entra in un pollaio difficilmente ci lascia dei supestiti. È cacciato, oltre che per difesa dei pollai, anche per la sua pelliccia morbida e lucida, che è di un bel colore rosso-ruggine sul dorso e bruno-scuro sul ventre, sulle zampe e nell'estremità della coda; ma, per sua fortuna, non è tanto richiesta, né particolarmente apprezzata.
Il suo curioso nome italiano è derivato da quell'odore fortissimo e nauseabondo emanato dal suo corpo, prodotto da certe ghiandole situate nella zona anale, che secernono un liquido maleodorante con il quale la puzzola suole marcare il suo territorio, ma soprattutto usa per difendersi da eventuali nemici.

Anche **I TOPI**, specialmente i « tarponi » (ratti), sono dei temibili nemici del pollaio e non tanto per la vita dei polli adulti, quanto per le uova e per i pulcini, che qualche volta riescono a portar via senza che neppure la chioccia se ne accorga. Per le uova poi, che sono così dure e prive di appigli, adottano un sistema, che non si può fare a meno di definire originale e risolutivo: un topo disteso a terra supino, tiene stretto l'uovo sulla propria pancia con le quattro zampe, mentre un suo compagno, afferrandolo per la coda con la bocca, lo trascina come fosse una slitta; non sarà un sistema comodo né elegante, ma senz'altro efficace. Se poi « si addanno al » (si accorgono del) cibo con cui le massaie governano i polli, in breve lo fanno sparire tutto, lasciandoli a becco asciutto.
E non è neppure facile difendersi dalle loro ruberie, perché entrano da qualsiasi buco, che, se necessario, allargano con i loro formidabili denti oppure scavano gallerie anche lunghissime, per introdursi dove vogliono.
Neppure i gatti li cacciano volentieri né con risultati apprezzabili.

* * *

INGRASSARE IL MAIALE

Moltissime famiglie nei paesi di montagna hanno ogni anno nel porcile della propria stalla un maialino da ingrassare. Una così grande preferenza si può capire se si considera il duplice scopo per cui viene acquistato e allevato.
Primo: assicurare un buon companatico ed un ottimo condimento a tutta la famiglia per l'intero anno.
Secondo: utilizzare gli scarti, sia della cucina che dei raccolti della campagna, i quali, in mancanza di un animale così « abboccaticcio » (che mangia di tutto con appetito), andrebbero buttati via. Alla base infatti dei pasti del maiale c'è sempre

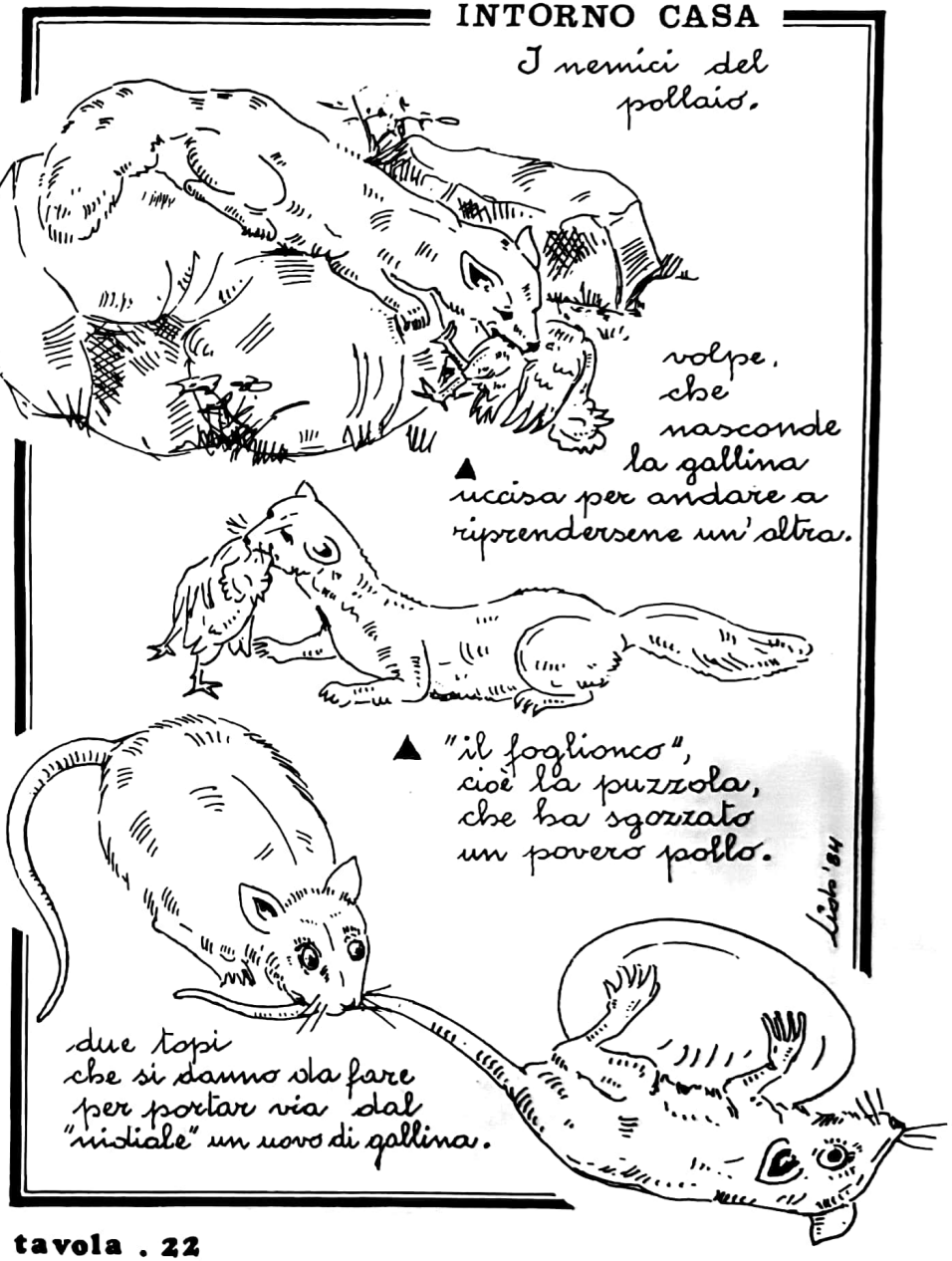
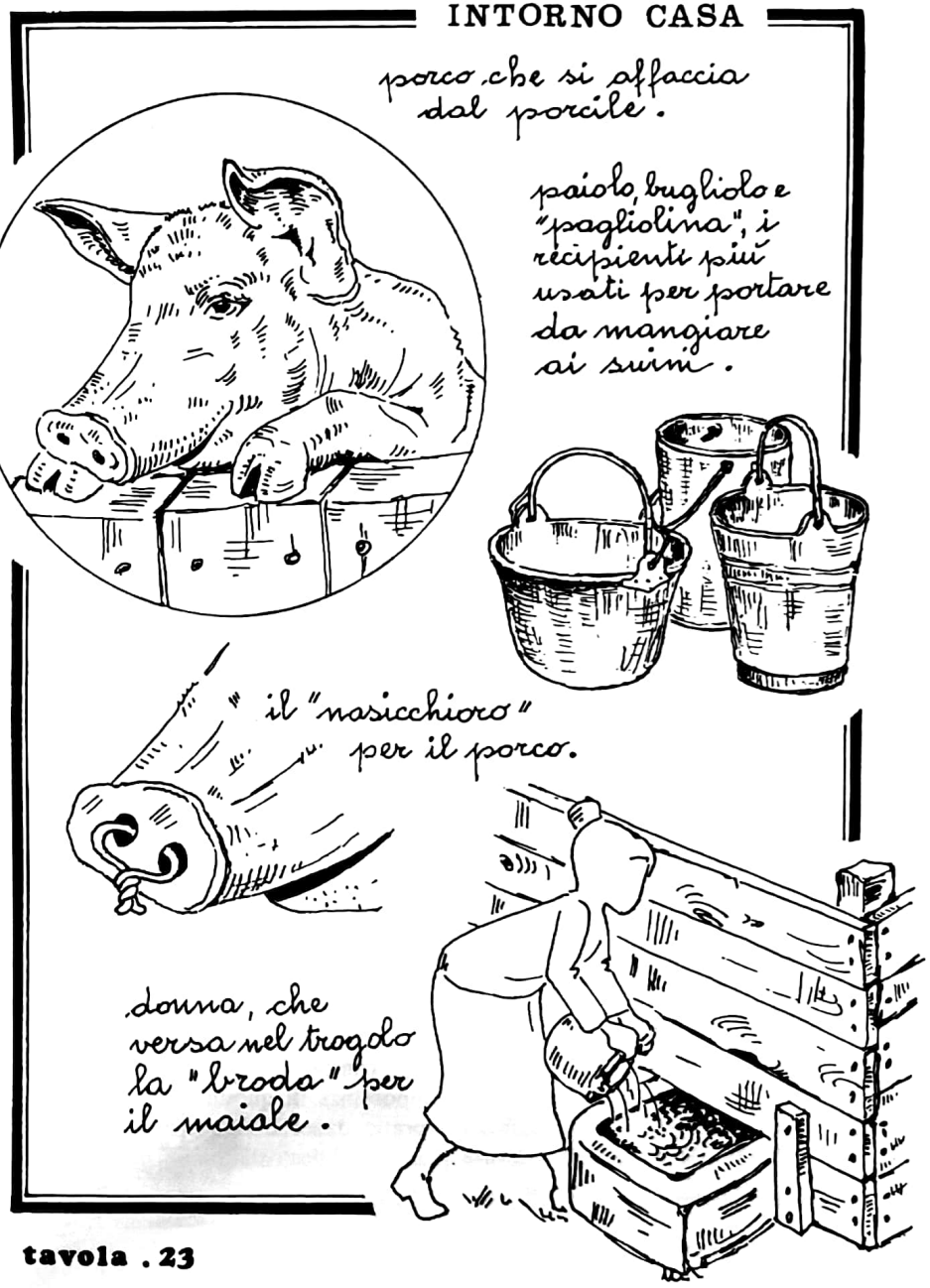


tavola . 22

« la broda », che non è altro se non la lavatura dei piatti, senza detersivi naturalmente, ma con tutti gli avanzi della tavola. Spesso si aggiunge alla « broda » una mestolata di « farinaccio », che pure è una farina-scarto ricavata dalla nettatura delle castagne secche macinata.
Quando poi il maiale, nel crescere, aumenta il suo appetito ed ha bisogno di cibo più abbondante e più sostanzioso, allora in aggiunta alla « broda » si danno anche delle castagne fresche, non prima però di averci scelto quelle per fare i « ballotti » (castagne lessate) o le « mondine » (castagne arrostite) ed anche patatini, che sono pure questi scarti della raccolta delle patate mescolati a « farina di ciaccio » (farina di castagne) per renderli più appetibili ed un po' più sostanziosi.
Ecco che allora con un così basso costo di mantenimento si ottiene un gran risparmio in cucina, una disponibile ghiottoneria per il palato, un notevole aumento di calorie per l'organismo e qualche volta si ricava pure un discreto gruzzoletto se si decide di vendere tutto o una parte del provvidenziale per non dire prezioso animale, che di soldi contanti ne è costati solo alla compera iniziale e neppure tanti.
L'acquisto si fa di solito da Novembre a Marzo nelle varie fiere, che si tengono « al piano » in quel periodo. La prima ed una delle più quotate per l'acquisto dei suini è quella « de' Santi », il primo di Novembre a Camaiore; quindi, poco più di un mese dopo, quella di Santo Stefano, il 26 Dicembre a Vallecchia, rinomata soprattutto per le mestole e « le mestolate ». La maggior parte però dei « montagnini » scendono a Pietrasanta per la fiera di S. Biagio, il 3 Febbraio, perché più comoda e molto ben fornita. I ritardatari e gli indecisi possono ancora fare il loro acquisto il 19 Marzo per S. Giuseppe a Querceta.
Nei giorni di fiera non è raro vedere uomini che portano in braccio un maialino che sbraita e si divincola come un ossesso, oppure dentro una balla « pendicoloni » (spenzoloni) per la schiena; ma la cosa più spassosa è vedere quelli che vogliono condurre a casa il loro recente acquisto, tenendolo legato con una cordicella per una zampa, ma, nonostante gli sforzi, le trovate, le minacce e anche le bacchettate, non riescono a farsi obbedire.
Il periodo di acquisto, prima o dopo, è determinato da ragioni diverse.
1° - Dalla disponibilità dei contanti per il pagamento.
2° - Dalla quantità di cibo disponibile.
3° - Dall'intenzione di far raggiungere all'animale un peso medio (un quintale circa) o massimo (due quintali ed oltre).
4° - Dalla necessità di averlo pronto per la macellazione nella stagione invernale successiva o comunque in tempo utile per « far prendere il sale » (assorbire il sale) alle carni da conservare prima che il caldo estivo lo renda difficoltoso, rischiando di farle andare a male tutte.

ALLEVARE IL BACO DA SETA

In molte case di montagna si trova spesso uno stanzone riservato all'allevamento dei « bechini » (bachi da seta). In esso, quando è il tempo, si montano i cannicci



a più ripiani, su cui vengono trasportati e sistemati i piccoli bruchi bianchi e pelosi quando sono appena nati. Di solito per far schiudere le minuscole uova della farfalla cinese si tengono per qualche giorno al caldo nel canton del fuoco, dentro un « sodaccio » (setaccio) dalla farina, ma ci sono addirittura delle donne che custodiscono sul proprio seno per alcuni giorni le preziose ovette chiuse in un sacchetto di stoffa, affinché l'ottima temperatura del corpo umano ne favorisca e assicuri la schiusa. I bacolini fin dalla nascita sono dotati di un formidabile appetito e appena arrivati sui cannicci brucano in continuazione, divorando a vista d'occhio le foglie di gelso, che le donne portano fresche ogni sei ore e riportano indietro i ramoscelli con i mozziconi di quelle divorate. Tanto appetito permette ai « bechini » nel giro di 30-40 giorni di raggiungere la rispettabile lunghezza di 8-9 centimetri (alla nascita misuravano appena 3 millimetri), ma a questo punto perdono l'appetito e impigriscono. Allora vengono fatti salire o traslocati sui fascetti di scopa, che già son stati per loro approntati in un angolo dello stanzone.

Così sistemati incominciano ad emettere dalla bocca un sottilissimo filo di seta con cui, muovendo la testa in tondo migliaia di volte da destra a sinistra, vanno costruendosi il bozzolo entro cui si rinchiudono e dal quale dovrebbero uscire, perforandolo, tante bianche farfalle pronte a deporre altre uova. Si è detto – dovrebbero – perché l'uomo, non volendo far rovinare quel prezioso filo di seta unitamente lungo fino anche a 1500 metri, fa morire la crisalide prima ancora che diventi farfalla, immergendo il bozzolo in un bagno di acqua bollente.

Un modesto numero di bozzoli, dei più benfatti, vengono lasciati però sulle « scópe » con l'intento di ricavarne, senz'altre spese per la stagione successiva, « le semine » (le ovette) del baco da seta.

Dopo poco più di una settimana infatti escono le farfalle attraverso un foro da loro stesse praticato nel bozzolo dal di dentro. I maschi vivono solo pochi giorni, le femmine il tempo necessario per deporre le uova, tempo che tuttavia non supera i quindici giorni.

Le minuscole ovette vengono raccolte con cura e conservate come oggetti preziosi in luogo idoneo.

Nel frattempo i bozzoli « fatti », quelli cioè trattati con l'acqua bollente, vengono venduti, a peso, a commercianti abituali, che in quel periodo passano a raccoglierli in ogni paese e per molte famiglie è una buona occasione per pareggiare finalmente i conti di cassa e, magari, accantonare pure qualche risparmio.

Per renderci meglio conto dell'importanza di questa coltura è bene tener presente che in Alta Versilia essa si pratica da secoli con successo e soddisfazione.

A testimonianza di ciò si riporta quanto pubblicato dal Santini nelle sue «*Vicende storiche di Seravezza e di Stazzema*»:

– Nel 1750 dalla Vicaria si traevano i seguenti bozzoli:

– da Stazzema	libbre	1.600
– da Pomezzana	»	300
– da Farnocchia	»	200

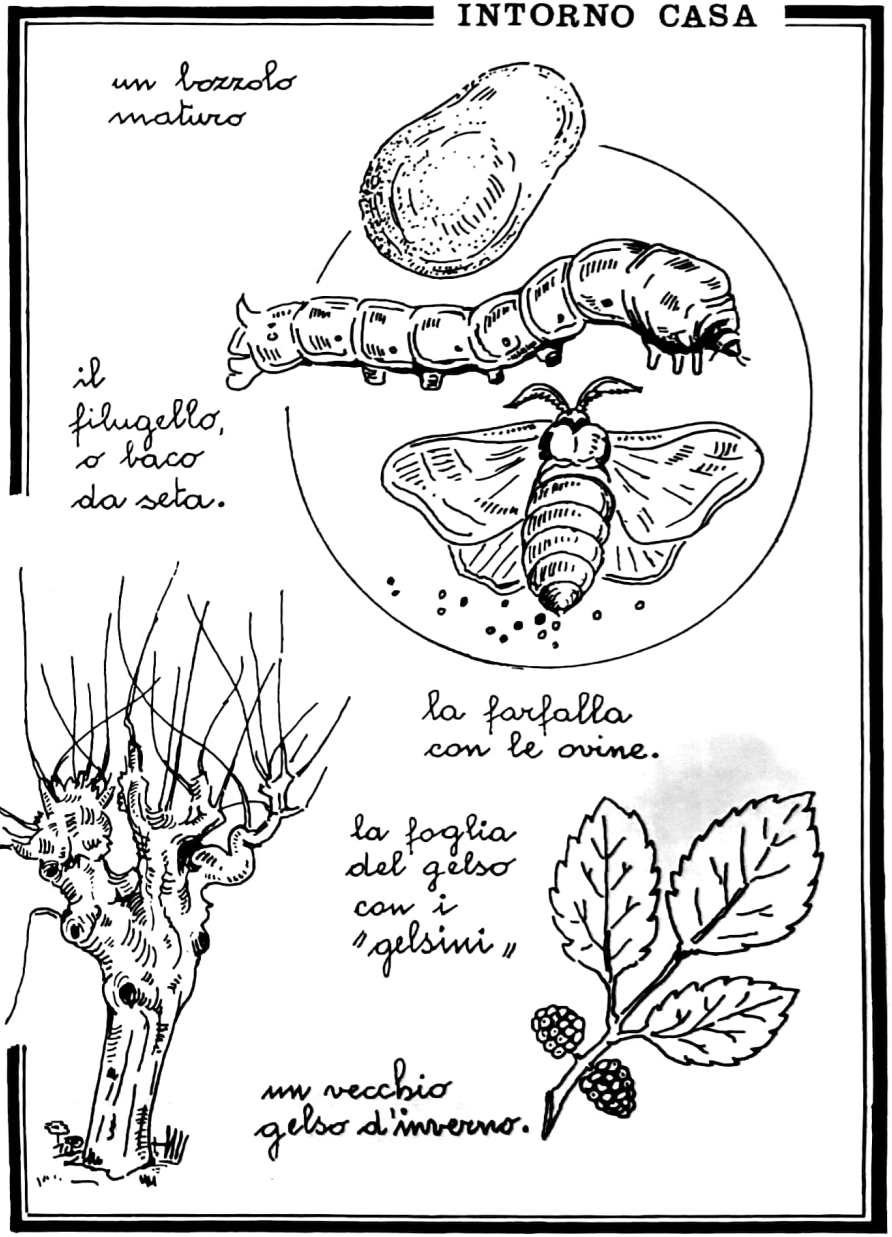
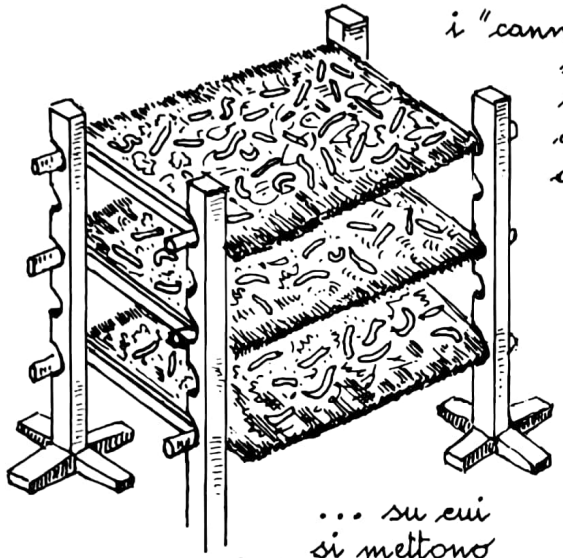


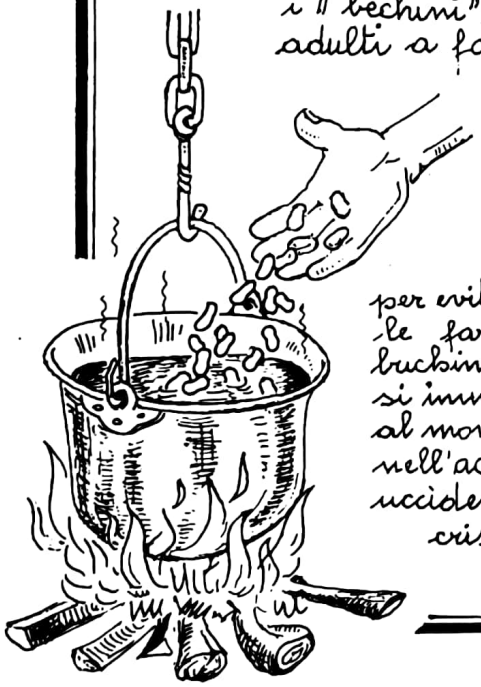
tavola . 24



i "cannicci" su cui si pongono i "bechini" appena nati, ad ingrassare.

fascetti di "scope" secche...

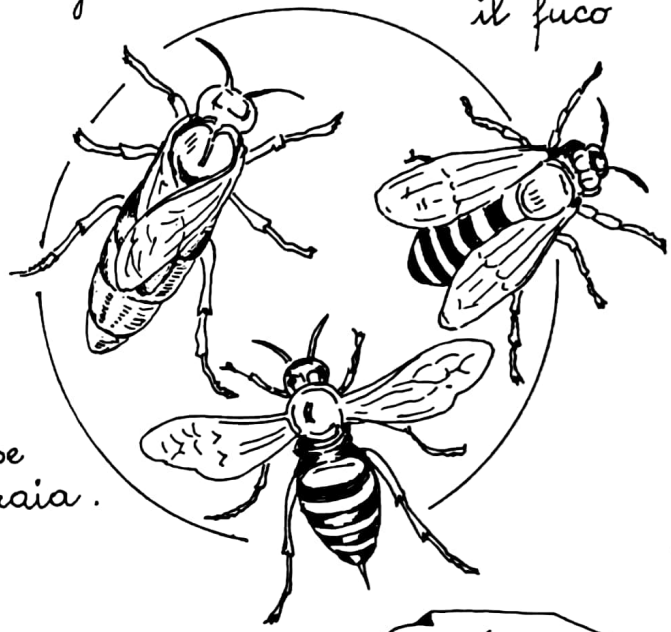
... su cui si mettono i "bechini", ormai adulti a fare il bozzolo.



per evitare che le farfalle, uscendo, bucherino il bozzolo, si immergono questi, al momento giusto, nell'acqua bollente, uccidendo la crisalide.

l'ape regina

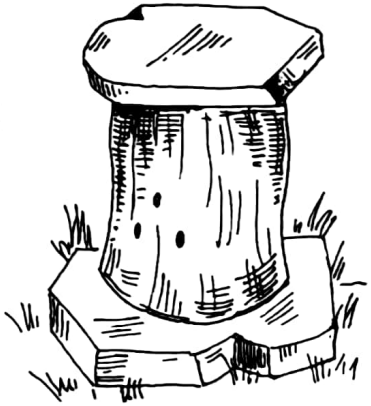
il fuco



l'ape operaia.

la cera di bugno.

l'arnia



un "bugno" rudimentale.

– da Cardoso	libbre	1.725
– da Retignano	»	1.530
– da Livigliani	»	450
– da Terrinca	»	700

(... Altri tempi! Ora purtroppo anche questa coltura soffre ed è in crisi ...)

L'APICOLTURA

Ogni tanto nei dintorni dei paesi si vedono delle arnie. Non sono numerose né troppo frequenti e sono sistemate quasi sempre su poggetti e cigli dell'orto o della vigna vicino casa ed in posizione soleggiata. Ciò dimostra che in ogni paese c'è qualche apicoltore che alleva le api ma più per uso proprio che per guadagno: diciamo per diletto, per amore della natura o per simpatia verso questo animaletto così laborioso e ben organizzato. Il sistema di allevamento è ancora un po' primitivo. Gli sciami sono raccolti in arnie molto rustiche, dette bugni, ricavate in un « bugione » (tronco cavo) di castagno coperto con un «piastrone», oppure in cassette di legno riparate da un tettuccio di « piastre » (lavagne), nel cui interno le api costruiscono i loro favi attaccati alle pareti. In questi casi purtroppo per estrarre il miele si asfissiano le api e si distruggono i favi. Però sono già in uso e stanno sostituendo i vecchi bugni, arnie nuove, costruite con criteri più razionali ed anche esteticamente più graziose. Sono delle vere casette in miniatura con il tetto a due spioventi e dotate alla base di una tavoletta sporgente a mo' di balconcino per l'approdo delle api. Nell'interno sono predisposti favi mobili per cui l'estrazione del miele non richiede né l'apicidio né la distruzione dei favi: con alcune buffate di fumo si fanno allontanare momentaneamente le api, si tolgono i telaietti contenenti i favi pieni di miele e si svuotano, quindi si immergono in acqua calda per far fondere anche la cera, che poi, raffreddandosi, si rapprende sul fondo del recipiente, dopodiché si rimettono al loro posto nell'arnia.

Il miele, oltre che come dolcificante, è usato come ricostituente per il suo alto valore energetico e soprattutto per la sua facile digeribilità, che lo rende particolarmente adatto ed accettabile anche agli stomaci delicati di vecchi e bambini. Mescolato poi con una buona tazza di latte caldo cura le infiammazioni dei bronchi e della gola e calma la tosse: tutti malanni tanto frequenti nella stagione invernale, favoriti dagli ambienti freddi o poco riscaldati, dove la gente vive.

Anche la cera ha le sue proprietà medicamentose ed, oltre agli usi pratici in cui viene impiegata, si usa in particolare per tappare « le sétire », cioè quelle screpolature profonde della pelle, prodotte dal freddo nelle mani, specialmente all'epoca della raccolta delle castagne, che spesso grondano sangue e fanno tanto male. « Le sétire » difficilmente si rimarginano e non guariscono prima dell'arrivo della buona stagione, ma la cera, a mo' di mastice, le ammorbidisce e le tura, alleviandone il dolore.

l'ape regina depone le uova nelle cellette, che subito le api operaie provvedono a sigillare.

uno sciame con la vecchia regina.

uomo, che smiela i favi.

tavola . 27

Cera e miele sono dunque due buoni motivi per far di questo minuscolo insetto uno degli animali domestici più importanti per l'uomo.
E questo non è tutto! Le api si rendono particolarmente utili e necessarie anche come impollinatrici. Nel loro continuo volare di fiore in fiore alla ricerca del nettare, esse trasportano inavvertitamente molti granelli di polline da un fiore all'altro. Le api operaie poi sono solite visitare durante ogni singolo viaggio esclusivamente fiori della stessa specie, per cui il polline da esse trasportato va a finire nella sede più adatta. « Certiduni » (taluni) spostano addirittura le arnie sotto uno o più alberi da frutto, quando questi sono in fiore, ottenendo così una abbondante impollinazione, che è la premessa per una buona fruttificazione nella stagione da venire, mentre le api possono procurarsi con facilità un abbondante nutrimento, con una resa massima anche per loro.
Infine, ed è la cosa più singolare, c'è chi osservando il loro comportamento, riesce a prevedere con ragionevole anticipo i cambiamenti del tempo e per un contadino non è poca cosa.
Quando le api ronzano intorno all'arnia senza allontanarsi, anche se c'è il sole, vuol dire che il tempo è incerto; quando invece si vedono rientrare precipitosamente è segno di pioggia vicina; se poi sono molto agitate ed aggressive allora preannunciano il temporale. Solo quando prendono il volo, uscendo dall'arnia, senza alcuna esitazione allora è segno di tempo buono.

(Curiostià legislativa)
Art. 924 del Codice Civile – Sciami di api –

Il proprietario di sciami di api ha diritto di inseguirli sul fondo altrui, ma deve indennità per il danno cagionato al fondo; se non li ha inseguiti entro due giorni o ha cessato durante due giorni d'inseguirli, può prenderli e ritenerli il proprietario del fondo.

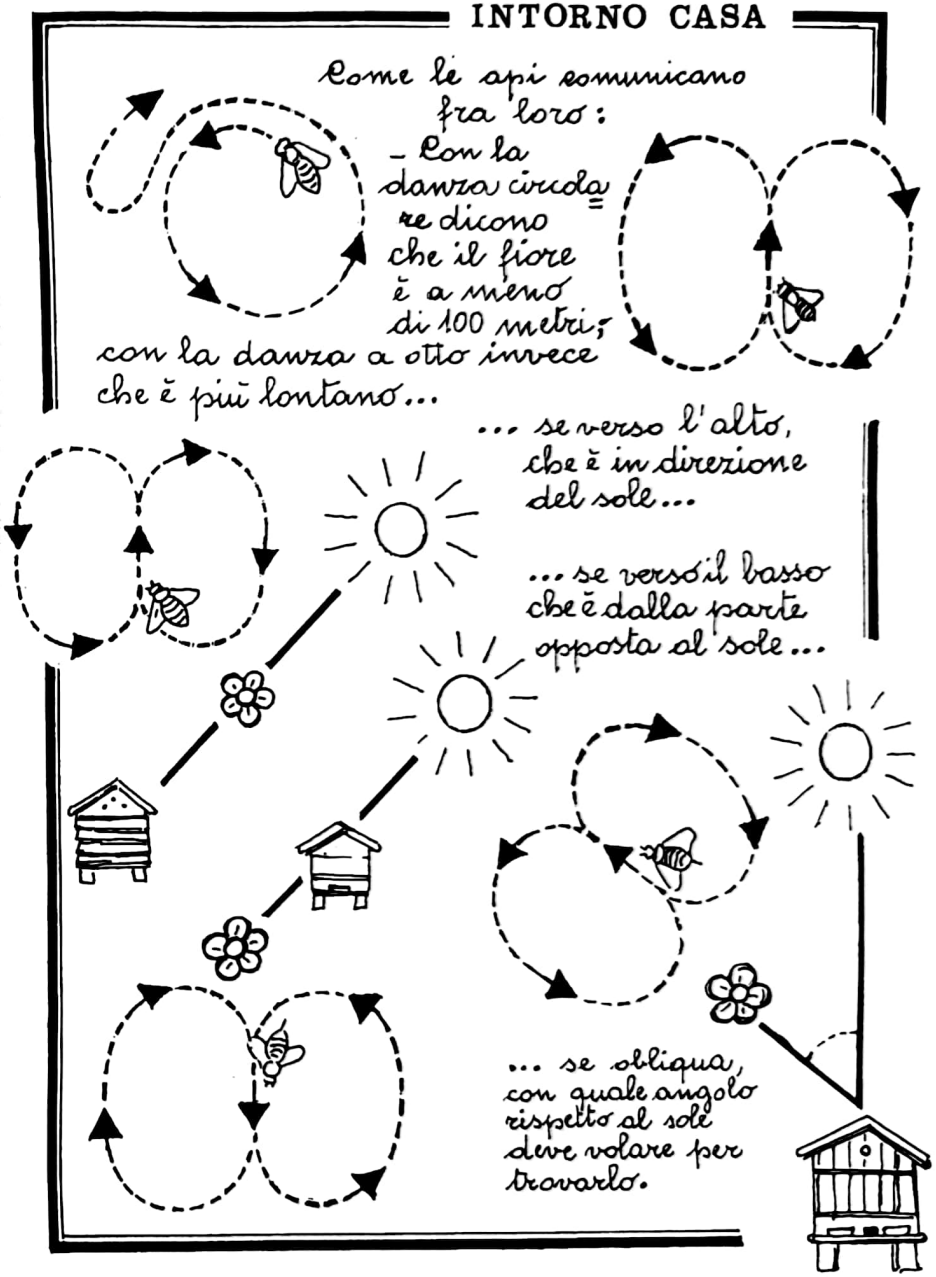


tavola . 28

GLOSSARIO DE INTORNO CASA

ANNAFFIATOIO

Recipiente di rame, zinco o latta, a forma cilindrica. Alcuni lateralmente sono un po' compressi, altri perfettamente rotondi, tutti forniti di un tubo di scarico infisso alla base, che risale obliquamente fin oltre l'altezza del recipiente e termina con un beccuccio smontabile opportunamente espanso e traforato in modo che l'acqua ne spilli e cada a pioggia. Dalla parte opposta al tubo è munito di un manico ad ansa posto in senso verticale, che serve per versare l'acqua, mentre un secondo manico snodabile e piegato a semicerchio sovrasta tutta la parte alta in senso perpendicolare all'altro, per il quale si solleva e si trasporta. In alcuni esemplari i due manici sono riuniti in uno solo, che, partendo dalla base, supera e sovrasta con un ampio arco a semicerchio sia il fianco che il sopra e va a saldarsi sull'orlo opposto in corrispondenza del suddetto tubo di scarico.
L'apertura in alto è per metà chiusa da una lamina saldata sui bordi per impedire all'acqua di traboccare quando si inclina il recipiente per annaffiare.
La capacità media di un normale annaffiatoio è di 10 litri.

(tavole 2-30)

ARNIA

Cassetta di legno per l'allevamento delle api, atta a contenere i favi per la produzione del miele. Essa per lo più è costituita da un corpo principale di forma parallelepipeda a base quadrata con una porticina sul davanti. Nell'interno si distinguono tre reparti distinti, ma comunicanti.
Al di sotto il nido o camera di cova con fondo mobile e davanzalino per l'approdo, dove sono appesi una dozzina circa di telaini contenenti i favi. Al di sopra la soffitta ricoperta dal tettuccio a due spioventi per ripararla dagli agenti atmosferici. Fra l'uno e l'altra nel periodo di raccolta si pongono i telaini del melario, più piccoli ed anche in numero inferiore ai precedenti, dove le api depongono le provviste di miele.

(tavole 26-27)

BRODA

Acqua dove sono stati bolliti legumi o verdure, scolature della pastasciutta o lavature di piatti con avanzi di cibi, che, condita con una spolverata di « farina di ciaccio » (farina di castagne), costituisce il pasto base per il maiale da ingrassare.

(tavola 23)

BUGLIÓLO

Recipiente di latta a forma cilindrica, per lo più ricavato da barattoli dalla conserva di formato gigante e munito di un manico a semicerchio di filo di ferro sul di sopra per la presa ed il trasporto.
Normalmente è usato per portare liquidi o impasti alle bestie ed in particolare la «broda» al maiale, specie se questo è tenuto un po' distante da casa.

(tavola 23)

BUGNO

Arnia rustica e primitiva, costituita per lo più da un « bugione » (tronco cavo) di castagno a forma cilindrica, dell'altezza di 70-90 cm.. È coperto nella parte superiore con un « piastrone » (lastra di pietra) piuttosto pesante, onde evitare che le intemperie o gli animali lo scoperchino, mentre sulle pareti laterali sono praticati dei fori da cui le api vanno e vengono.
Nell'interno, attaccati alle pareti, le api costruiscono i loro favi, che, purtroppo per togliere il miele, ogni volta vanno distrutti.

(tavola 26)

CALCINA DA DISINFETTARE

Grassello di calce viva diluito in acqua e spruzzato abbondantemente con un pennello o una granata sui muri delle stalle e su tutto quanto in esse si trova o comunque in quegli ambienti dove hanno vissuto o soggiornato, anche per poco, animali malati o infetti.
Questa calce, che serve anche per murare, imbiancare e fare il verderame, si produce nelle selve locali, cuocendo in apposite fornaci con fuoco di legna i sassi di tufo.

(tavola 18)

CANNICCI

Stuoie intessute di canne sottili stese sopra intelaiature di legno a più ripiani sorrette da quattro travicelli posti verticalmente e mantenuti ritti da un piedistallo pure di legno fatto a croce. Lungo un fianco di ogni travicello sono praticati ad uguale distanza dei profondi rintacchi, tendenti obliquamente all'interno, nei quali si inseriscono le estremità delle intelaiature che reggono i cannicci, come a formare dei grandi letti a castello. Su questi infine si sistemano « i bechini » (bachi da seta) insieme alle foglie di gelso, che ne costituiscono il cibo.

(tavola 25)

CAPRINO

Concime prodotto sia dalle capre che dalle pecore e così chiamato perché si tratta della raccolta delle sole caccole di quegli animali. È un concime molto efficace e, sparso in giusta dose nei vasi o nelle aiuole, « sveglia » (sollecita) ogni fiore e lo fa crescere vigoroso e bello.

(tavola 4)

SCONCHINO

Vaso da' fiori di terra a forma tronco-conica rovesciata, con un rinforzo, a mo' di fascia esterna, intorno all'apertura in alto ed un foro nel fondo per lo scolo dell'acqua in soprappiù. Le dimensioni sono molto varie e si può dire che vanno da un poco più grandi di un bicchiere ad un po' più piccoli di una conca. I conchini sono preferiti ai vasi di altro materiale perché, essendo porosi, permettono una certa traspirazione ed il fiore ci vive meglio. Di solito quando sono nuovi e si usano per la prima volta, le donne li bagnano abbondantemente per evitare, dicono, che assorbano l'umidità della terra che ci mettono. C'è addirittura chi li immerge in una soluzione di acqua e petrolio, pensando con questo di tenere lontani gli insetti ed anche evitare la formazione di muffe sempre nocive ed antiestetiche.

(tavola 9)

DENTE DELL'UOVO

Piccola protuberanza ossea sulla punta del becco del pulcino ancora racchiuso nell'uovo, che gli serve per rompere il guscio e che si stacca da sé subito dopo la schiusa, sebbene alcune donne si affrettino a strapparglielo con le unghie, pensando, erroneamente, che gli impedisca di mangiare.

(tavola 15)

FASCETTI DI SCOPA

Insieme di ramoscelli di « scópa » (erica gigante) riuniti e legati insieme in tali quantità da poter essere abbrancati nel fusto con una mano sola, come si fa con le granate « di scópa ». I fascetti, che raggiungono di solito la lunghezza di m. 1,50-1,70, si pongono verticalmente uno accanto all'altro con la chioma rivolta verso l'alto. Questa, essendo costituita da ramaglia fitta e sottile, si allarga a cespuglio, formando un facile e sicuro appiglio per l'ancoraggio e la filatura del bozzolo da parte del grasso filugello, ormai stanco di mangiare.

(tavola 25)

FILO DA' PANNI

Funicella, cordino, miccia vana o filo zingato utilizzati per stendere i panni ad asciugare. Si può trovare teso in diversi modi:

- primo, fra due paletti, fra uno di questi ed un muro o un albero e fra due alberi;
- secondo, fra due carrucole scorrevoli;
- terzo, da una spalletta all'altra di una finestra;
- quarto, da un lato all'altro del davanzale come una specie di semicerchio.

Nel primo caso è sempre assai «blando» (lente, non teso) per rendere più accessibile e facile la stenditura dei panni lavati, provenienti, per lo più, dal bucato. Poi viene rialzato e mantenuto tale con una «calocchia» od una robusta canna di bambù.
Nel secondo caso si tratta di una corda tesa a doppia mandata fra due carrucole e, a mano a mano che si stendono i panni, si fa scorrere la fune, finché tutto lo spazio disponibile non è completamente occupato.
Nel terzo caso è un breve cordino teso internamente fra le due spallette della finestra ad altezza d'uomo e si utilizza, di solito, per stendere la biancheria intima o di piccolo taglio.
Nell'ultimo caso infine la corda è lasciata « blandire » (scendere a semicerchio) sotto il davanzale, che però alcune donne tendono in avanti con un bastone piantato nel muro in modo da formare come un triangolo isoscele, i cui lati sono la corda e l'altezza è il bastone che la regge.

(tavola 1)

FONDI DEL CAFFÈ

Residui solidi del caffè dopo che ne è stata filtrata la nota bevanda. Molte donne li versano nei vasi dei fiori, pensando che siano un ottimo fertilizzante. Secondo alcuni esperti infatti essi contengono azoto, fosforo e potassio in varie percentuali ed inoltre contribuiscono a mantenere umida la crosta della terra.

(tavola 5)

GELSO

Pianta delle moracee, distinto in gelso bianco e gelso nero dai « gelsini » (i frutti del gelso) che produce: bianco-giallognoli l'uno, nero-vellutati l'altro.
Il primo, originario dell'estremo oriente, è quello più coltivato perché le sue foglie lisce e di un verde tenero, sono utilizzate principalmente per l'allevamento del baco da seta ed, in via secondaria, per l'alimentazione dei bovini. Di solito viene piantato e allevato nel mezzo alle « piane », diversamente da tutte le altre piante da frutto, e questo perché produca foglie in grande abbondanza. Naturalmente ciò va a scapito degli altri raccolti, ma la preziosità del bruco della farfalla cinese compensa ogni perdita.
Il gelso nero invece è meno coltivato, perché la sua foglia ruvida e pelosa è poco gradita al baco da seta, però il suo frutto grosso e succoso è ricercato per preparare uno sciroppo leggermente astringente e quindi non è male averne anche qualche pianta del « nero ».
I « gelsini », sia bianchi che neri, sono molto dolci e buoni da mangiare, infatti i ragazzi, e non solo loro, spesso ne fanno delle scorpacciate mentre colgono « la foglia » (le foglie).

(tavola 20)

GRANATA DI SCÓPA

Arnese usato per spazzare intorno casa e nelle stalle, costruito con rametti di «scópa» raccolti per le selve e legati insieme col filo di ferro a mo' di fascetto unico con le punte rivolte in giù. Si adopera con o senza manico.

(tavola 2)

LOZZO

Concime derivato dal tritume che si forma intorno alla concimaia. È particolarmente adatto per i fiori, perché si può ben stendere intorno ad ogni piantina, sia nei conchini, sia nelle aiuole, con facilità e senza alcuna preoccupazione. Di solito le donne zappettano un po' la terra con un raspetto o con un « sartoglio » dopo averlo sparso, per favorirne la penetrazione e l'assorbimento da parte delle radici. È un concime leggero, che in breve si trasforma in terriccio ed humus e contribuisce tra l'altro a mantenere la terra umida e morbida.

(tavola 4)

MARRETTA

Piccolo arnese da giardinaggio composto praticamente di due attrezzi diversi: un piccolo marrellino ed un altrettanto piccolo tridente, l'uno opposto all'altro, che singolarmente non superano i 10 cm. Sono uniti per le spalle da un occhio tubolare in cui è infisso un manico di legno molto sottile e non più lungo di 30 cm. Si impugna e si manovra con una mano sola. Serve per allentare la terra nei vasi, per rincalzare piccole piante e per scavare piccole buche.

(tavola 10)

MAZZA DI LEGNO

Tronchetto cilindrico di legno duro e pesante del diametro di 20-25 cm. ed alto una cinquantina. È leggermente affusolato verso l'alto e pari in basso come la bocca di un martello. È munito nella parte alta di un tondello, pure di legno, passante e sporgente una quindicina di centimetri dai due lati, che ne costituisce i manici per i quali si afferra e si sposta. Si manovra con tutte e due le mani, alzandola e rilasciandola cadere pesantemente. Si usa per spianare « i viottori » (stradine sterrate fra i campi) e per pareggiare il terreno negli spiazzi intorno casa e nelle aie, specie quando ci si prepara a battere il grano.

(tavole 2-3)

MORTAIO PER I POLLI

È un comune mortaio di marmo, di quelli, per intenderci, da « pestare » (tritare) il sale, messo nel pollaio e riempito di acqua per dissetare i polli. È preferito ad altri recipienti, perché robusto e pesante per cui i polli possono anche montare sull'orlo, come spesso fanno, senza rovesciarlo, inoltre non prende la ruggine, non marcisce e si pulisce con molta facilità.

(tavola 1)

NASICCHIORO (affibbiatura)

Anello di ferro che si applica alla estremità del naso del maiale per impedirgli di scalzare con il grifo le piante quando è fuori e va alla ricerca di radici da rodere. Questo anello infatti se pressato contro il terreno procura dolore all'animale, che desiste così dal « rufolare » (grufolare). Tale armatura di solito è fatta con un pezzo di robusto filo di ferro, le cui estremità appuntite si ripiegano dopo che hanno attraversato la parte cartilaginosa del naso.
Alcuni addirittura, più sbrigativi o più insensibili, mentre qualcuno tiene fermo il maiale con il grugno sopra un ceppetto, gli conficcano un lungo chiodo attraverso le narici e ne ripiegano le estremità incuranti delle grida della povera bestia.

(tavola 23)

PAGLIOLINA (paiolina)

Recipiente a forma tronco-conica, un po' più stretto verso il basso (cm. 18-20) che in alto (cm. 28-30), ma assai profonda (cm. 35 circa). Ha un manico di robusto tondino di ferro piegato a semicerchio e snodabile, che sovrasta tutta la parte alta, per il quale si solleva e si trasporta. Al di sotto ha un cerchio per l'appoggio stabile.
Generalmente è di zinco e serve per il trasporto di qualsiasi liquido ed anche per portar da mangiare al porco.

(tavole 23-30)

PAGLIÓLO (paiuolo)

Recipiente cilindrico di rame munito di un robusto manico di ferro ad arco e snodabile, per il quale si aggancia alla catena del camino sopra il fuoco. Si restringe appena percettibilmente verso il fondo, che è liscio e tondeggiante. Ha il bordo un pochino slabbrato e rinforzato da un cerchio di ferro nascosto e tenuto dalla risvolta dell'orlo stesso. Ha un diametro di circa 30 cm. ed una prrofondità di circa 20.
Serve principalmente per mestare la polenta sopra il fuoco, per cuocere i patatini ed « i grugnoni » (castagne grinzose) per il porco.

(tavole 14-23)

PALETTA

Piccola pala di ferro a forma di scudetto non più lunga di 10-15 cm. È manicata con un bastoncello di legno lungo 20-25 cm. e molto sottile. È usata più che altro per il trapianto dei fiori e di certi ortaggi e per mettere il concime nei vasi.

(tavola 10)

PIASTRONI

Pietre rozzamente spianate provenienti per lo più dalle cave del Cardoso e che, così come vengono dalla lavorazione di spacco della bancata staccata dal monte, si usano per definire vialetti e ricoprire piccoli spiazzi fra il verde o fra le case nel modo cosiddetto a mosaico. Possono essere adoperati anche come copertine di muretti lungo le strade o intorno alle aie, ma allora sono di spessore almeno triplo del comune (cm. 6-8) ed inoltre sono ben squadrati, mentre sul piano superiore e le coste sono scalpellinati e gradinati. Lavorati allo stesso modo, ma di spessore normale (cm. 2,5-3) sono quelli utilizzati per ricoprire la superficie di aie o cortili di particolare importanza.

(tavola 3)

POLLINA

Concime ricavato dallo sterco dei polli raccolto sotto i bastoni dove questi abitualmente dormono. È un concime a pronto effetto e molto energico, per cui va adoperato con la massima cautela, infatti le donne prima di « darlo » (spargerlo) ai fiori, lo mescolano con terriccio o sabbia e si preoccupano che non vada a contatto diretto delle radici, ché le potrebbe bruciare. Molte donne addirittura lo stemperano lasciandolo macerare in un recipiente pieno d'acqua e soltanto dopo qualche giorno annaffiano i fiori con quell'acqua fortemente torbida e di color marrone scuro. Concimi con le stesse proprietà e da usarsi con le medesime precauzioni sono la colombina, raccolta dove dormono i piccioni ed il concime di coniglio.

(tavola 4)

PORCILE

Detto anche «stallino dal porco», è un piccolo casotto dove si tiene il maiale. Le più volte è appoggiato ad un muro esterno della casa oppure è del tutto libero, ma sempre nelle vicinanze dell'abitazione. In questo caso può avere un breve spiazzo recintato per permettere al suino di sgranchirsi un po' le gambe ed anche il grifo.
Non mancano comunque porcili ricavati in un angolo della stalla dove vivono pure altri animali o addirittura in un « fondo » della stessa casa di abitazione. Quest'ultima soluzione anzi è molto apprezzata e da tanti preferita, nonostante l'inconveniente dei cattivi odori, per la comodità che offre nel fornire il cibo al maiale in qualunque ora e con qualsiasi tempo.
Ogni porcile grande o piccolo, in legno o in muratura, nella stalla o fuori, è fornito di un uscetto chiuso con un chiavistello a saliscendi e di un trogolo o pila di pietra, di marmo o di cemento, sistemato in modo che chi governa possa versare la broda senza bisogno di entrare nel porcile e l'animale comodamente sorbirla dall'interno senza essere disturbato.

(tavola 23)

RASPETTO

Piccolo arnese usato dalle donne per allentare la terra nei vasi dei fiori e nelle soffici porchette dell'orto. È fatto come una forchetta gigante per arrosti ripiegata in avanti ad angolo retto, con i rebbi lievemente arcuati. È interamente di ferro, salvo l'impugnatura in fondo al manico, che è di legno tornito. Ha dimensioni molto modeste, adatto ad essere manovrato da mani gentili.

(tavole 10-33)

SCALETTA DALLE GALLINE

Tronchetto di «vernacchio» (castagno selvatico), di ontano o di qualsiasi altro legno che capiti, purché di un diametro sui quindici centimetri e lungo quanto basta per raggiungere, appoggiato obliquamente al muro, il finestrino d'ingresso del pollaio. Sopra un lato del tronco vengono praticati tanti rintacchi, uno di seguito all'altro, abbastanza profondi da somigliare a piccoli gradini di una scala, così che i polli, sia in entrata che in uscita, non scivolino e possano camminare comodi e sicuri in su ed in giù.

(tavola 18)

TAPPO PER LA BUCHETTA DELLE GALLINE.

Tronchetto cilindrico di legno squadrato e sagomato a misura per riempire e chiudere la « buchetta » (il finestrino) del pollaio, onde evitare che predatori notturni vi penetrino a far razzie e stragi. Si mette la sera quando tutti i polli sono andati a dormire e si toglie la mattina presto quando si vanno a «governare» (portar loro da mangiare). Per manovrarlo con una certa comodità è munito quasi sempre di un manico, ricavato sul prolungamento del tronchetto stesso e ridotto a misura tale da poter essere afferrato con una mano sola.

(tavola 18)

TROGOLO

Piletta di pietra, di marmo o di muratura a forma di parallelepipedo profonda 15-20 cm. e con una apertura di circa cm. 30 per 50, che serve per dare da mangiare al maiale.

(tavola 23)

ZAPPELLO

Piccolo sarchio munito posteriormente di due punte a mo' di piccolo bidente fissato come su un ditale ed innestato ad angolo retto sopra un breve manico di legno della lunghezza di 18-20 cm. Serve per rincalzare i fiori, svellere le erbacce dai conchini ed interrare il concime nei vasi. Un tipo con la lama molto più grande a forma di scudetto, le punte più divaricate e più lunghe, con il manico inserito pure ad angolo retto, ma in un occhio rotondo al centro e, nell'insieme tutto più robusto e pesante, è usato anche nell'orto per rincalzare ortaggi e sradicare erbacce.

(tavole 10-33)

LE CALZE ROSSE DELLE GALLINE

Ad una donnettta di Terrinca sparirono un giorno alcune galline senza riuscire a sapere dove fossero andate a finire, nonostante le ricerche. Qualche tempo dopo però le rivide tutte nella cesta di un « venduglioro » (venditore ambulante), che periodicamente veniva in paese a fare i suoi affari. Subito lo fermò e con buon garbo gli chiese da chi avesse comprato quelle galline e questi tranquillamente le riferì il nome del venditore. La donnetta naturalmente denunciò il compaesano disonesto per appropriazione indebita, ma la controversia andò a finire in tribunale, perché il venditore sosteneva che le galline erano sue e lui del « suo » ne faceva quello che voleva. Quando la donnetta si trovò davanti al giudice e le fu chiesto di dire come erano andate le cose, essa, senza esitazione, ribadì:
– Le galline erano mie, perché avevano le calze rosse! –
Il giudice fra il sorpreso e il divertito chiese:
– Come le calze rosse? –
– Proprio così, si affrettò a spiegare l'avvocato di parte, a Terrinca, per riconoscere le proprie galline, le donne confezionano una vera e propria calzetta tubolare di lana colorata e la mettono ad una zampa di ogni gallina sua, in modo che dal colore della calza stessa ognuno può individuare subito le proprie galline quando sono fuori del pollaio, anche se in mezzo ad altre. – Fatta chiarezza in tal senso il dibattimento avanzò rapido verso la conclusione, che fu di piena soddisfazione per la parte lesa.
Così, per merito delle calzette rosse delle sue galline, la donnetta fu risarcita ed il furfantello giustamente condannato.

Capitolo Secondo

NELL'ORTO

L'ORTO

Fra le case dei paesi di montagna, benché addossate le une alle altre, c'è sempre lo spazio per un piccolo orto.
Può essere la prima « piana » (ripiano) della vigna che poi continua degradando sotto casa o l'ultima « pianetta » dei campi seminativi, che proseguono al di sopra dell'abitazione.
Può essere un piccolo appezzamento, un fazzoletto di terra, stretto fra una casa e l'altra, e aperto solo a mezzogiorno, condizione ideale questa per avere prodotti primaticci e pertanto più apprezzati; ma può essere anche composto da più « piane », specialmente se la famiglia che lo coltiva è particolarmente numerosa.
Può essere così vicino alla casa da poterci gettare direttamente dalla finestra gli avanzi della cucina o il contenuto di quei secchi usati dalla gente per i propri bisogni corporali della notte, tanto benefici e stimolanti per le colture ortofrutticole.
Può trovarsi a pochi passi da casa, raggiungibile magari per «un riccetto» (straducola di montagna) di pochi gradini o percorrendo un breve viottolo fra le « piane », ricavato, in alcuni casi, dietro il « metato » (seccatoio) per seccare le castagne, in altri, di fianco al casotto dove si tengono i conigli, oppure nelle vicinanze della cantina dove si fa bollire il vino, per cui questi godono del privilegio di avere a disposizione più di altri pula di castagne, concime di coniglio e vinacce di uva, tutti fertilizzanti di ottima qualità e particolarmente efficaci per gli ortaggi. Ci sono poi quelli a fianco dell'aia e non si capisce nemmeno bene se sia l'orto a rubare spazio all'aia o viceversa tanto sono l'uno la continuazione dell'altra. Ce ne sono anche di lontani: nei campi, ma pur sempre nei pressi della « casetta » (casa dalle bestie) dove naturalmente c'è abbondanza di concime e di acqua, elementi indispensabili e non mai di troppo per la buona resa di un orto.
È proprio questa possibilità di annaffiare spesso e bene, tanto quanto gli orti hanno sempre bisogno, che giustifica la loro vicinanza alle abitazioni. Però non è questa certamente la sola né la più valida ragione: ve ne sono per lo meno altre due.
Prima: nell'orto si coltivano gli ortaggi esclusivamente per uso casalingo, per cui si debbono poter cogliere quando servono, anche all'ultimo momento, anche quando la pentola è già sul fuoco, sia per ovviare a qualche incresciosa dimenticanza, sia per poter gustare a pieno la fragranza del frutto appena colto.

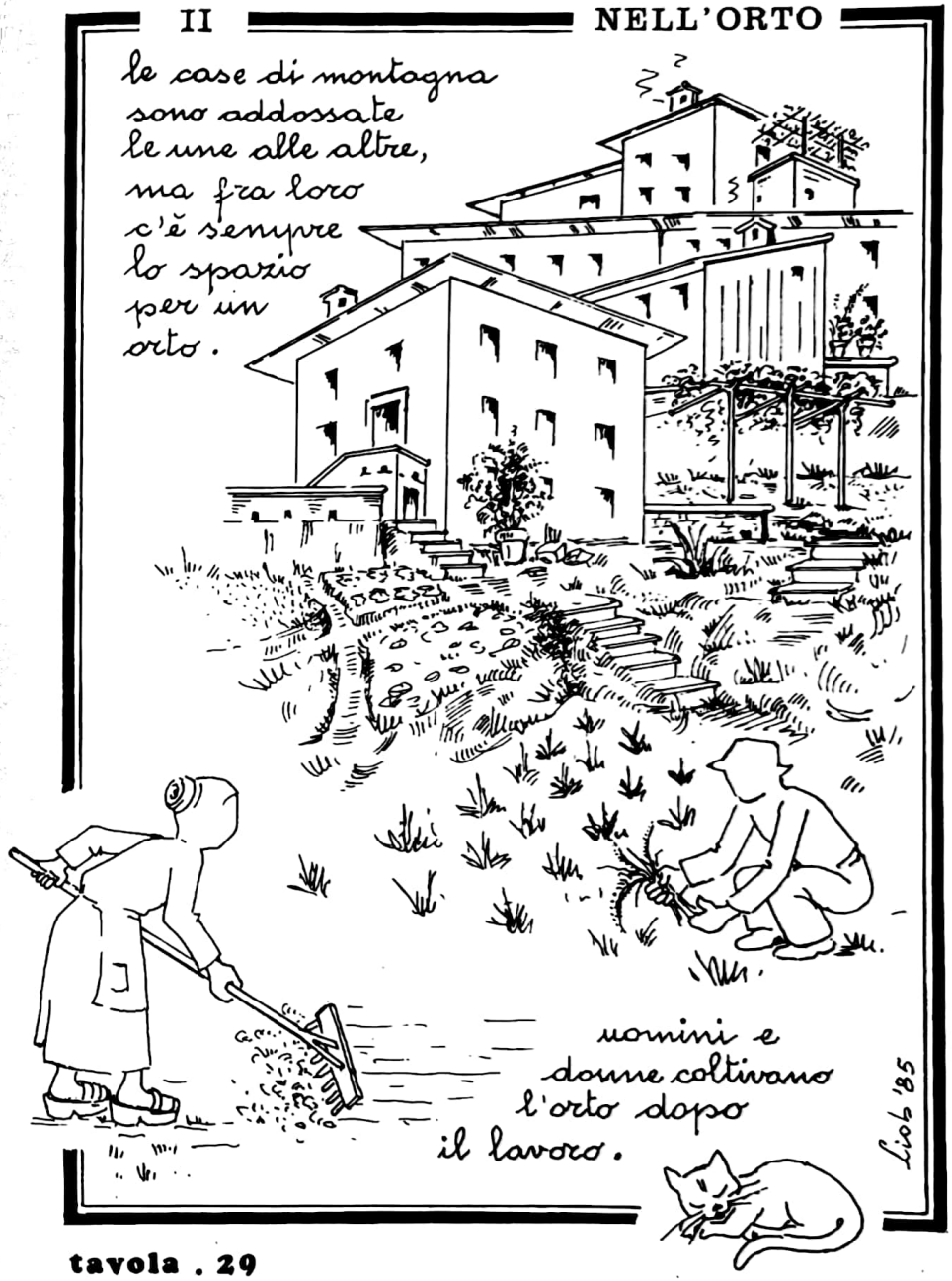
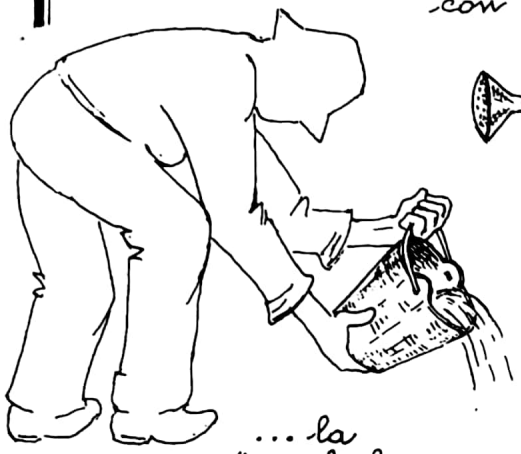


tavola . 29

NELL'ORTO

uomo, che innaffia con ...



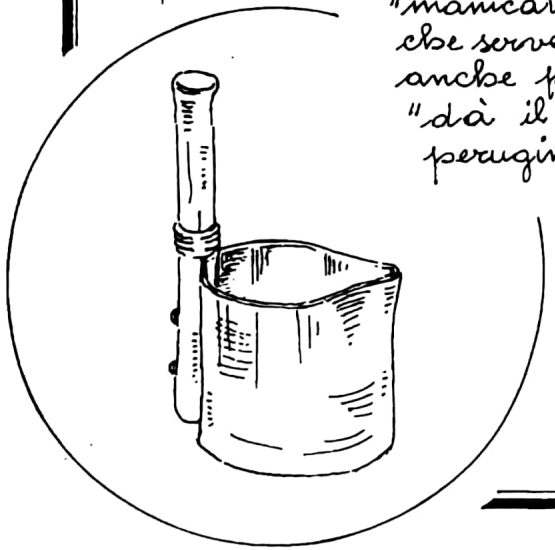
altro tipo di annaffiatoio

... la "pagliolina"

donna ...

... e uomo ...

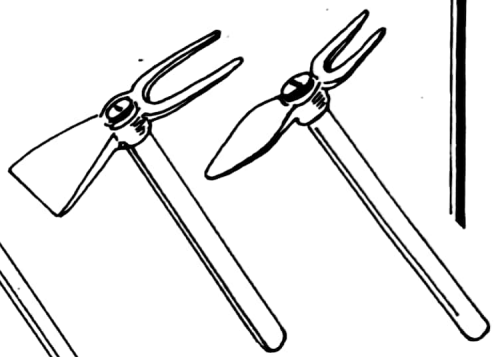
l'annaffiatoio fatto con un barattolo "manicato", che serve anche per "dà il perugino".



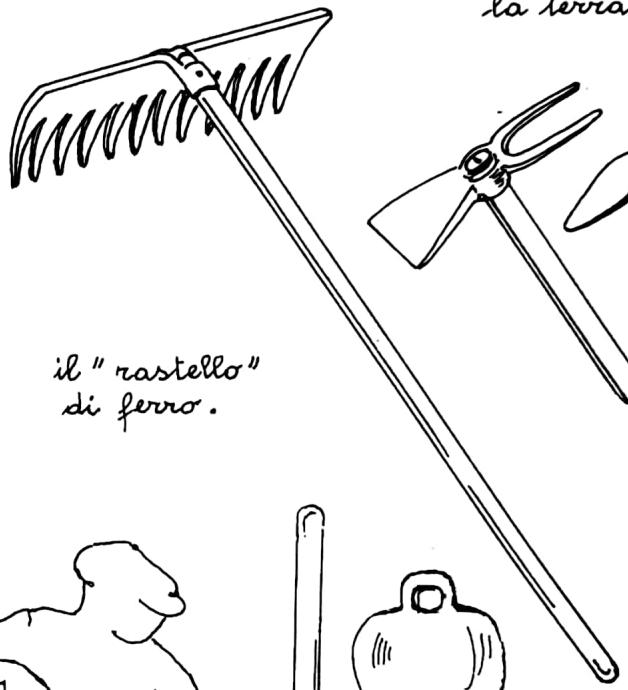
... che portano l'acqua nell'orto.

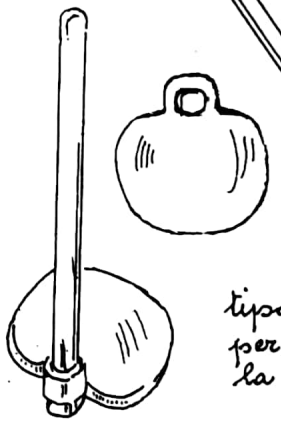
NELL'ORTO

i "sarchielli" di ferro per "allentà" la terra.



il "rastello" di ferro.





tipo di "marrellino" per smuovere la terra nell'orto.

uomo, che spiana il terreno zappato con il rastrello di ferro.

Seconda: nell'orto si lavora sempre a « scappatempo » e pertanto deve trovarsi in luogo, diciamo, « a portata di piede », da potervi cioè arrivare subito, senza alcuna perdita di tempo ogni qual volta capita una mezz'oretta libera o comunque sempre dopo il lavoro di tutti i giorni o la domenica dopo le « funzioni » (cerimonie religiose): tempi solitamente dedicati all'orto.
Nonostante la vicinanza alle case, la maggior parte degli orti sono recintati con reti, filo spinato e siepi di verde per proteggere le colture da animali vaganti, soprattutto polli, ma anche da viandanti, per non dire paesani, poco onesti, perché purtroppo « tutto il mondo è paese ».

SEMINARE . . .

Seminare gli ortaggi come anche i fiori è un'azione che quasi tutte le donne de' monti compiono volentieri di persona.
È vero che le piantine pronte per il trapianto possono essere acquistate nei vari consorzi del « piano »; come è vero che a volte passano a venderle anche nei paesi alcuni « vendugliori » (verdurai) più intraprendenti, ma in ogni caso bisogna avere disponibili quei soldini, che purtroppo sono tanto ritirati e comunque sempre destinati a spese più urgenti e necessarie. Per le stesse ragioni si tende a procurarsi da sé anche i semi, sia dei fiori che degli ortaggi, mantenendo in vita le varie piantine fino a che non vanno in seme, benché si sappia che prima o poi passerà in paese « il semaro », che le vende belle e preparate e selezionate. Inoltre mai nessuno si sognerebbe di partire apposta dal paese per andare al mercato, che porta via sempre una giornata di tempo più le spese di viaggio, solo per comprare delle piantine o dei semi. Logicamente si aspetta l'occasione propizia, che però non è detto che si presenti sempre in tempo utile. Tutto sommato quindi la miglior cosa è organizzare un buon semenzaio e produrre in proprio, che poi è anche il modo di procedere che appaga e soddisfa quello spirito di autarchia, quella tendenza al far da sé sempre e comunque, tanto radicata nella gente de' monti.
Il semenzaio di solito si allestisce in una cassettina di legno piuttosto larga, ma relativamente poco profonda, oppure in un angolino dell'orto: il meglio esposto ed il più riparato e protetto soprattutto dal vento.
Sia nell'un caso che nell'altro si sceglie un terreno piuttosto sciolto e ben concimato. I semi si interrano a poca profondità, ma molto fitti, eventualmente si diradano le piantine dopo la nascita.
Per evitare che si formi alla superficie quella crosta, che sarebbe di ostacolo all'emergenza delle piantine, molti usano nella ricopertura terra mista a sabbia di fiume o pula di cereali.
Tuttavia è bene tener presente che il ricoprimento dei semi, da farsi subito dopo la semina non deve essere né troppo abbondante, né troppo misero. Se i semi infatti vanno a finire troppo in profondità rimangono senz'aria e « affogano »

tavola . 32

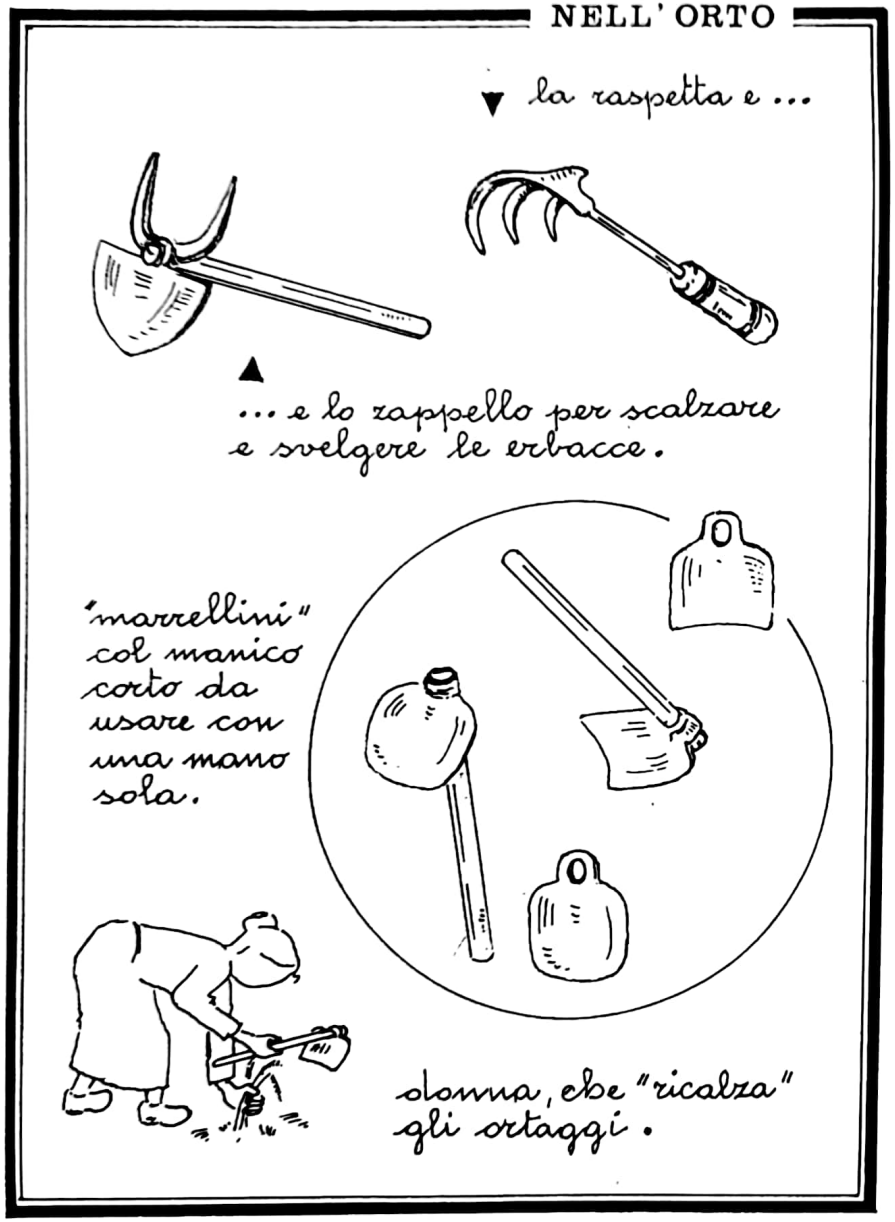


tavola . 33

(non germogliano) e marciscono. Se invece sono troppo in superficie, non ricevono l'umidità necessaria e disseccano oppure sono preda di uccelli e roditori.
La profondità giusta sarebbe, si dice, due o tre volte lo spessore del seme.

. . . TRAPIANTARE . . .

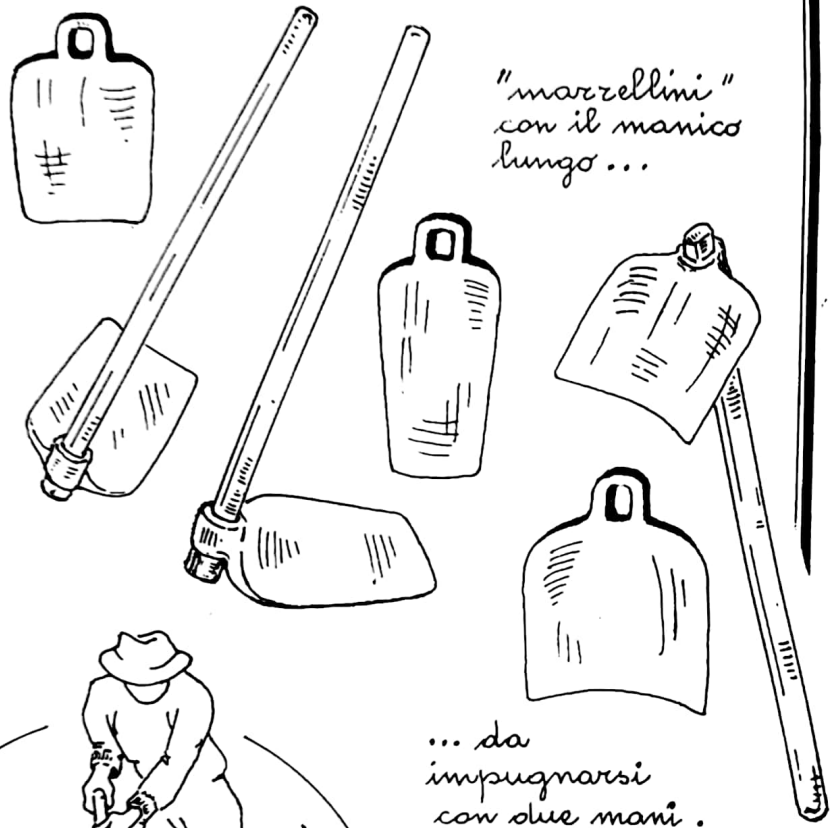
Quando le piantine sono sufficientemente sviluppate ed hanno ormai emesso 4-6 foglioline, si effettua il trapianto.
Dopo una leggera annaffiatura si svelgono, facendo attenzione che nessuna radichetta sia danneggiata; si portano con sollecitudine e senza strapazzarle troppo nel luogo del trapianto e, aiutandoci con un « fuzzichetto » (stecco aguzzo con impugnatura) di legno, si piantano fino al colletto e con lo stesso attrezzo si pressa la terra contro le radici. A lavoro ultimato si annaffia abbondantemente, ma con delicatezza.
Molto spesso però succede che alcune piantine non attecchiscono e comunque tutte subiscono un arresto nello sviluppo di 5-8 giorni ed anche più. Per ovviare a questi inconvenienti c'è chi già nel semenzaio predispone le piantine in modo tale che al momento del trapianto possano essere asportate con apposita palettina munite di piccolo pane di terra, ottenendo così il duplice vantaggio di un sicuro e totale attecchimento e di nessun arresto nello sviluppo.

. . . SARTOGLIARE (sarchiare) E . . .

Un'operazione molto semplice, ma importante è la sarchiatura, che consiste nel rompere con un « sartoglio » (sarchio) la superficie del terreno intorno agli ortaggi. Con lo sminuzzamento della terra, oltre ad annientare le erbacce, si favorisce lo scambio di umidità e di elementi vitali tra l'atmosfera ed il suolo a tutto vantaggio delle coltivazioni.

. . . RICALZARE (rincalzare)

Dopo la sarchiatura, che tende a spianare il terreno intorno alle piantine ancora molto tenere, si procede con un « marrellino » o un « sartoglio » dal manico corto, alla rincalzatura. Si accumula terra cioè intorno alle piantine, assicurandone in tal modo sia la stabilità che lo sviluppo dell'apparato radicale. Di solito si sparge del concime molto trito sul terreno prima della sarchiatura in modo che il fertilizzante venga meglio interrato e miscelato con la terra per essere meglio assorbito.
Lavori questi apparentemente facili e leggeri, ma in effetti noiosi e stancanti, che comunque eseguono quasi sempre le donne.

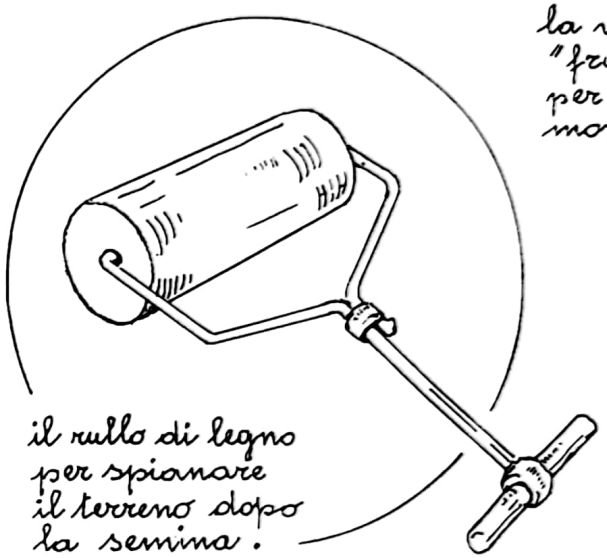


"marrellini" con il manico lungo...

... da impugnarsi con due mani.

uomo, che interra i "gobbi" per "falli diventà bianchi".

la vanga "frusta" per terreni morbidi.



il rullo di legno per spianare il terreno dopo la semina.

uomo che dopo aver vangato...

... prepara "le porchette" per seminare gli odori.

LA ZUCCA

La zucca è uno degli ortaggi più variamente utilizzati e più facilmente coltivabili. Bastano delle piccole buche nel terreno ripiene di terra mista a concime in qualsiasi punto dell'orto ed è pronto il semenzaio.
Vi si gettano due o tre semi per buca ed il resto vien da sé, senza altre cure. Nel suo sviluppo essa offre in successione vari frutti e regalie. La prima offerta è costituita dai bei fiori gialli, somiglianti a calicini per lo spumante, che in cucina sono utilizzati fritti oppure ripieni e poi fritti o in umido.
Dopo i fiori arrivano gli zucchini, che in cucina hanno un largo uso. Se ne può fare frittata con pastina d'uovo dopo averli affettati fini fini e ridotti in piccole rotelle, oppure, sempre così tagliati, fatti cuocere in casseruola con la sola acqua da loro stessi prodotta e poco, o nessun condimento, detti appunto « alla povera ».
Lasciati interi, si possono lessare insieme a fagiolini e patate per essere consumati, conditi solo con olio d'oliva crudo, come companatico con il pane, ma più ancora con la polenta di granturco e, nei giorni di festa, come contorno per il lesso, quando c'è.
Se poi si vuole preparare una pietanza un po' più ricca e più gustosa e si ha pure un po' più di tempo da perdere, si scelgono quelli più grossini, si tagliano verticalmente nella metà e si svuotano del « buzzo », riducendoli ad una specie di piccola navetta. Si riempie quindi il vuoto col « piéno » e si friggono in padella o si fanno crogiolare per una mezz'oretta nel guazzo, oppure si mettono a cuocere in forno, specie se è di sabato, quando di solito si fa il pane.
In forno si fa spesso anche lo sformato di zucchini, che è un'ottima pietanza; ma ancora più gustosi e stuzzicanti sono gli zucchini indorati e fritti dopo essere ridotti in striscioline lunghe e sottili.
Quando ormai la stagione degli zucchini volge alla fine, maturano ben presto le grosse zucche, che vengono utilizzate, sia in cucina che nella stalla e durano molto spesso fino all'inverno inoltrato.
In cucina con la zucca si fanno ancora frittate o ci si arricchisce la zuppa di verdura.
Nella stalla si usa per lo più cruda, come variante di alimento per i suini, per i bovini e per i conigli.
Anche i semi di zucca sono utilizzati, e non soltanto per la semina. Essi infatti, asciugati al sole, tostati e salati adeguatamente, costituiscono una vera leccornia, tanto che alcuni « vendugliori » li acquistano per rivenderli nei cinema e nei teatrini del « piano » confezionati in bustine.
Ma la zucca offre pure dei piacevoli passatempi a chi la sa trattare con estro e fantasia. Quando la pianta è ancora in piena vegetazione, con il lungo gambo delle foglie i ragazzi fanno rumorose zampogne. Con una grossa zucca matura completamente svuotata del « buzzo », sforacchiata a mo' di teschio ed illuminata internamente con un mozzicone di candela, i giovani fanno la « morte secca » per incutere paura di notte alla gente che è fuori. È la zucca infine, che, trasformata in mestola ed in imbuto, ci rende la vita più facile in cantina quando si travasa il vino. Grazie ZUCCA!...

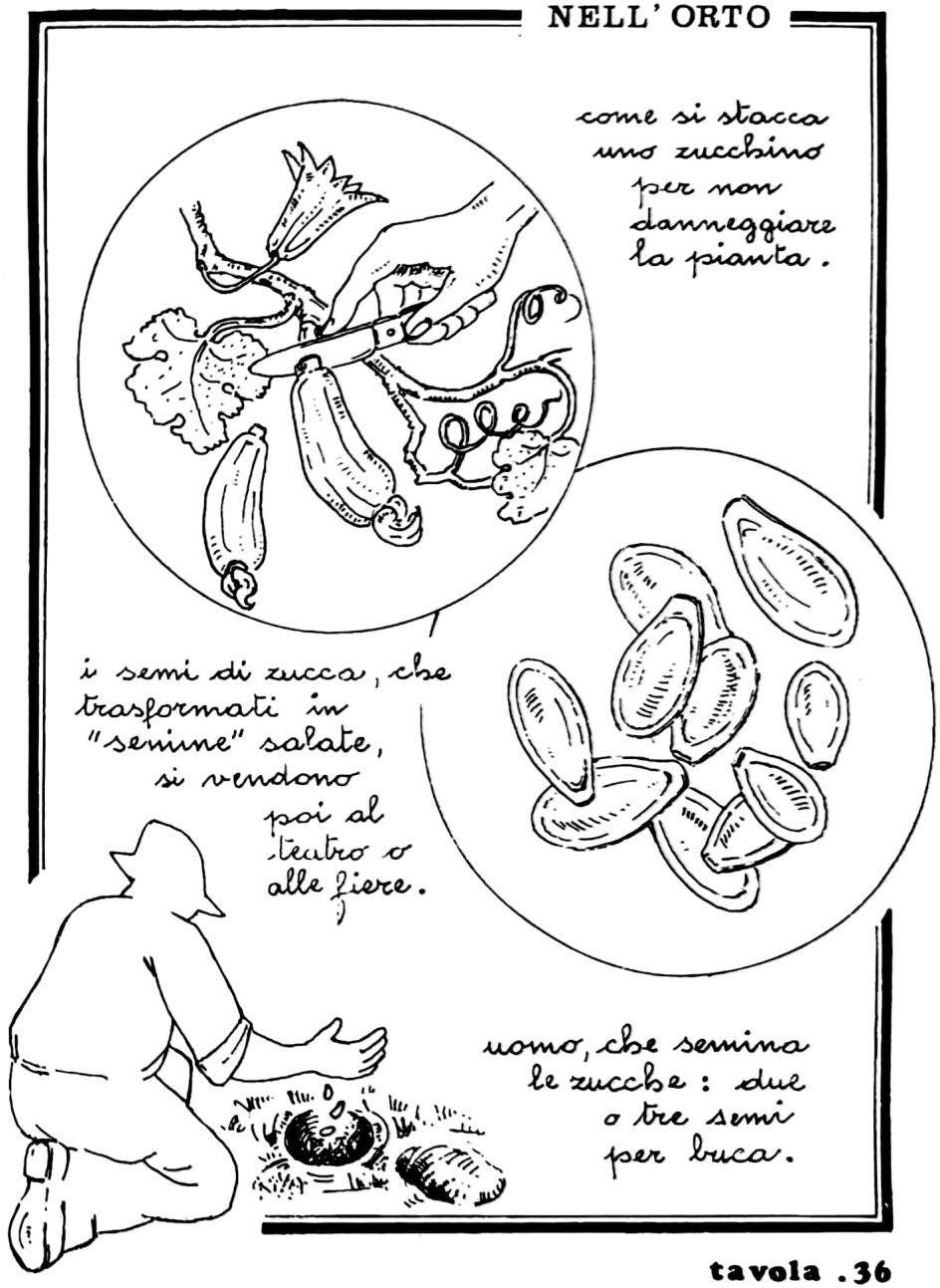


tavola .36

GLI ODORI DELL'ORTO

IL BASILICO, detto anche « erba del re » è una pianticella coltivata, non solo a' monti, per le sue foglie aromatiche. Esige terra molto grassa e posizione calda, perché teme il freddo, c'è infatti chi lo annaffia addirittura con acqua stiepidita al sole. Alcune donne se lo coltivano in un vaso sulla finestra di cucina per averlo sempre a portata di mano, perché molti sono i cibi che migliorano col suo aroma.

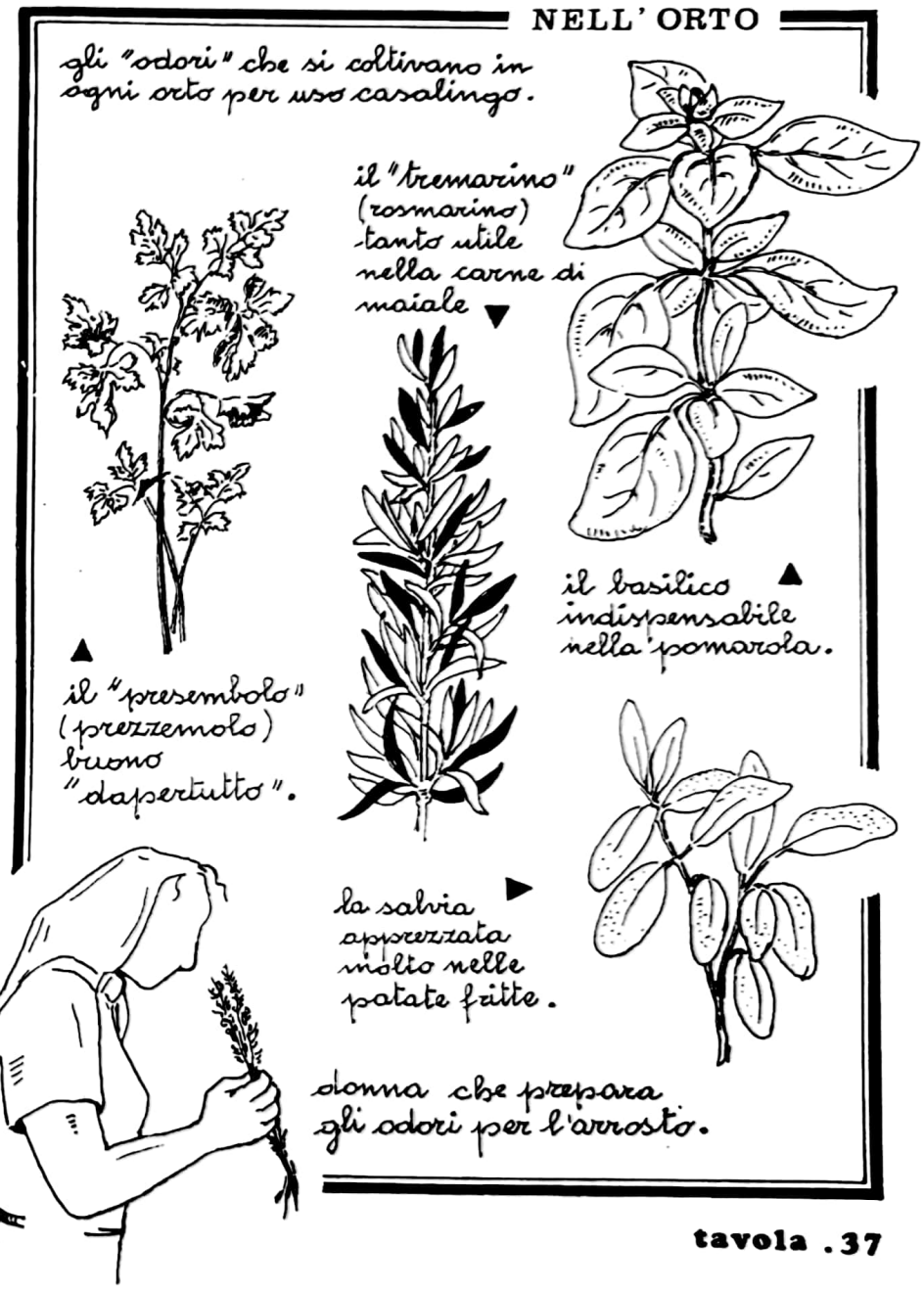
IL ROSMARINO è detto anche « rugiada di mare », perché cresce allo stato spontaneo in vicinanza del mare.
È una pianticella a fusto legnoso con foglie sempreverdi, lineari, intere e molto aromatiche. Per questo sono utilizzate in cucina per insaporare i cibi, in special modo fritture e marinature; ma è anche apprezzato in farmacia per certe sue qualità medicamentose.
È una piantina che muore di freddo, ma si può mantenere viva e rigogliosa se in Autunno si ricopre il terreno intorno alla sua ciocca con « fogliaccio » (foglie a metà decomposte) e lo stesso si interra a Primavera.

LA SALVIA è una pianta conosciuta fin dall'antichità soprattutto per le sue qualità medicinali e anche oggi, quando qualcuno ha mal di gola o mal di stomaco, ricorre spesso alla salvia per fare gargarismi o tisane.
Ma le ragioni vere della sua grande popolarità, per cui non c'è orto dove non esista un bel cespuglio di salvia, sono sicuramente le sue qualità aromatiche, che tanto le massaie apprezzano e usano per insaporare le loro vivande specialmente gli arrosti e le patate fritte.
Anche la salvia ha le stesse esigenze del rosmarino per cui quasi sempre le due piante nell'orto o sulla finestra si trovano vicine.

IL PREZZEMOLO, detto anche « sedano delle pietre », è un'erba aromatica, le cui foglie, piuttosto piccole e molto frastagliate, sono usate in cucina da tutte le donne di casa per aromatizzare sughi e cibi e per ornare piatti da presentare in tavola.
Alcuni temono di confonderlo con la cicuta, il terribile veleno con cui Socrate si uccise, specie quello a foglia liscia, ma l'odore del prezzemolo non può ingannare nessuno, per cui si può star tranquilli.

FARE I FORCONI (abbinare le reste)

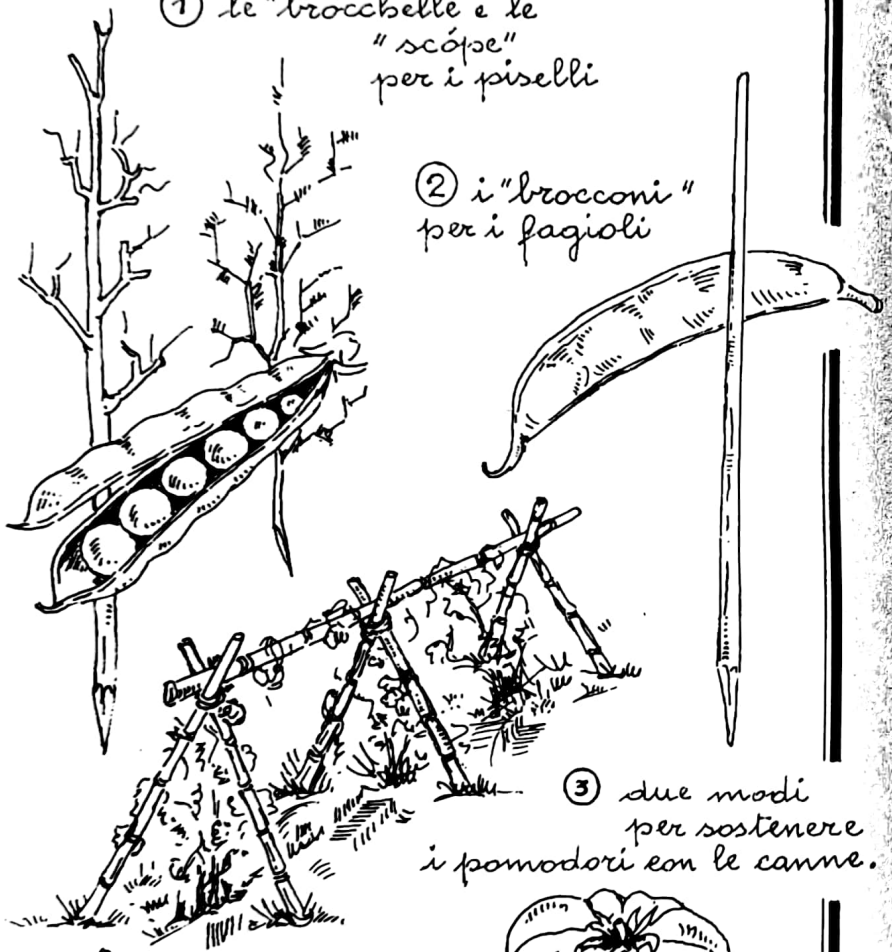
Quando, nel mese di Luglio, gli agli sono arrivati a giusta maturazione si svelgono, tirandoli semplicemente per il lungo « mettuglioro » (lo scapo) ormai secco. Si scuotono ripetutamente per liberarli dai residui di terra e si stendono al sole nella « piana » o nell'aia con la testa in terra e gli scapi rivolti verso l'alto, senza addossarli troppo però per evitare dannose fermentazioni e quindi si



sostegni per ortaggi:

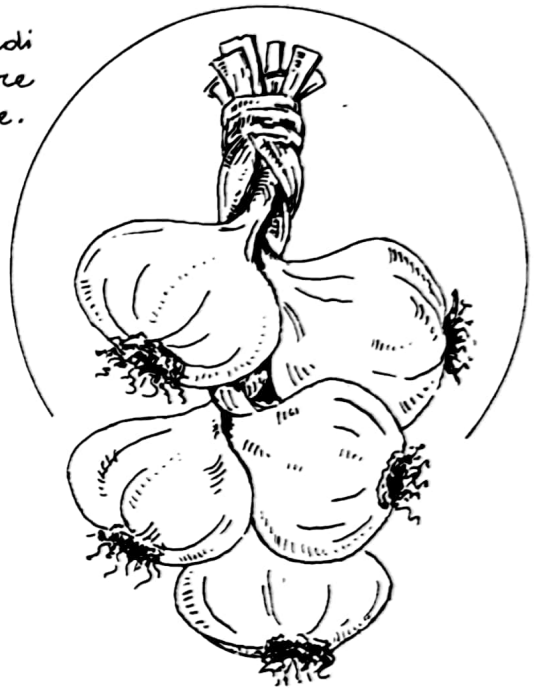
① le "broccbelle e le "scópe" per i piselli

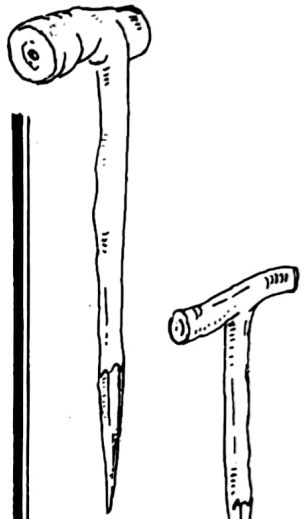
② i "brocconi" per i fagioli



③ due modi per sostenere i pomodori con le canne.

una resta di cipolle mature da conservare.





tipi di "fuzzicbi" di legno.

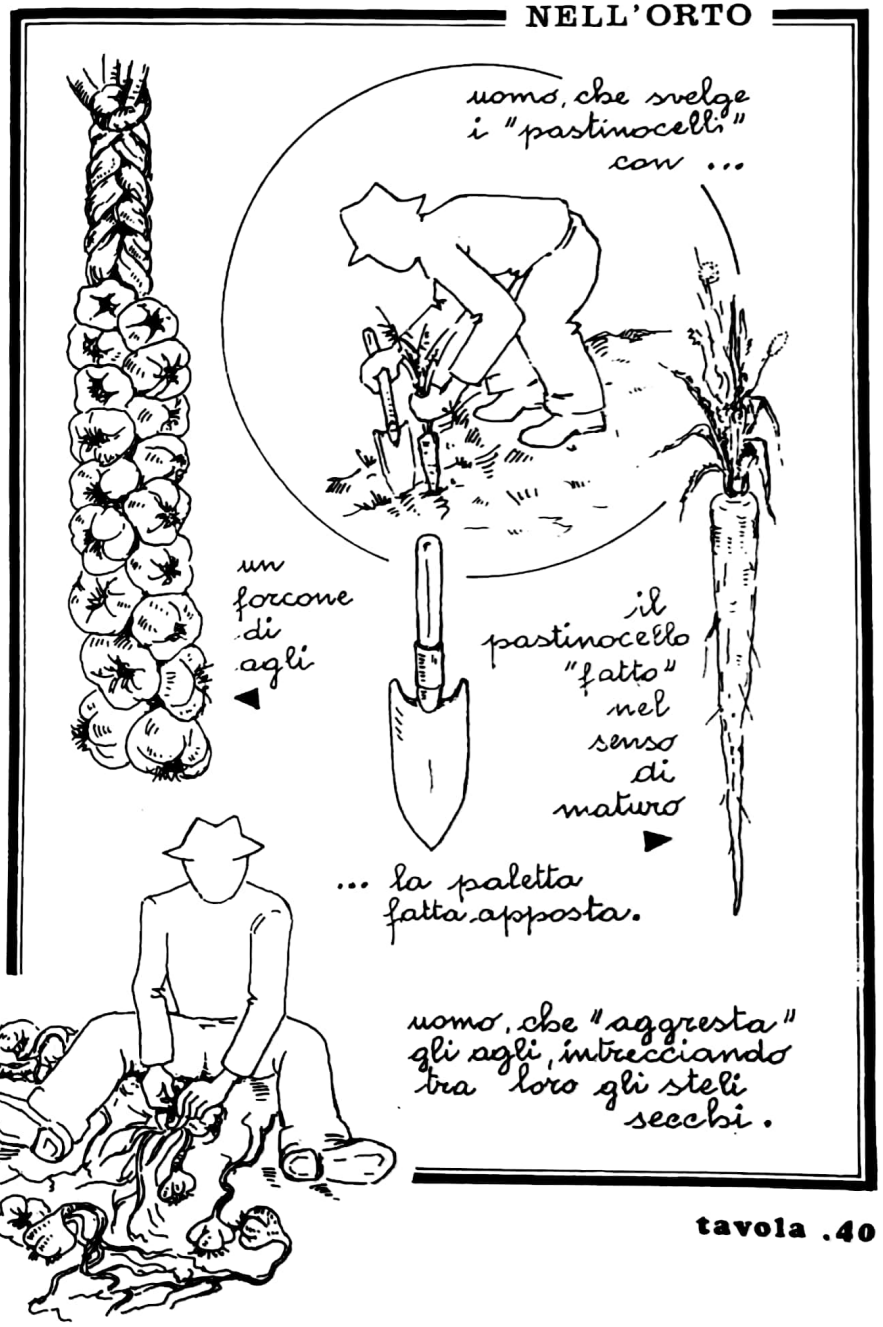
donna, che pianta le cipolle con un bel "fuzzico".

lasciano asciugare ben bene. Dopo qualche giorno si procede all'arestatura, che consiste nell'intrecciare i lunghi scapi divenuti molto resistenti, facendo in modo che le teste degli agli vengano allineate su due file verticali. Queste trecce dette reste, da cui il verbo arestare, comprendono di norma una cinquantina di agli ciascuna e raggiungono la lunghezza di circa 80-90 cm.. Esse generalmente si annodano a due a due per formare « il forcone » (doppia resta) e si appendono poi ad un chiodo o su un bastone nel « cigliéri » o sotto il portico, scegliendo sempre il luogo più asciutto e ventilato, perché possano mantenersi buoni per tutto l'anno.
Anche per le cipolle, che raggiungono la maturazione press'a poco nello stesso periodo degli agli, si procede nella raccolta e nei metodi di conservazione allo stesso modo di quelli, solo che le reste sono più corte, circa la metà, e comprendono appena una decina di teste, essendo le foglie secche delle cipolle più corte e meno resistenti.

* * *

L'AMICO BRUTTO E . . .

« La bodda », il rospo della lingua italiana, è un animale decisamente brutto e per alcuni, specie le donne, addirittura ripugnante.
Ha un corpo tozzo e appiattito lungo da 8 a 14 cm., che può raggiungere anche i 18 cm. ed allora si tratta sicuramente di un « boddone ». È ricoperto da una pelle ricca di ghiandole sporgenti a mo' di bitorzoli e secernenti una sostanza lattiginosa ed irritante, inoltre è grinzosa e viscida, di colore olivastro con macchie bruno-rossicce sul dorso. Gli occhi sono sporgenti e la bocca molto larga, tagliata a semicerchio, come la cerniera lampo di un portamonete rotondo. La testa si attacca direttamente al corpo senza soluzione di continuità e non ha coda. È fornito di quattro zampe: le due di dietro sono più lunghe e robuste delle anteriori e gli permettono perciò lunghi balzi, anche perché il suo scheletro, peraltro molto resistente, è leggerissimo. Non si può dar torto quindi a chi lo considera il più brutto degli anfibi o degli animali in genere, però, per quanto è brutto, tanto è utile all'orto ed alla agricoltura in generale. Il giorno infatti rimane sonnecchioso ed immobile ben nascosto in luoghi oscuri e particolarmente umidi, fra le pietre o nella tana, che si è scavato, ma la sera e la notte esce e si dedica interamente alla caccia di insetti per lo più dannosi: mosche bianche e rosse, ragnetti, farfalline di varie tignole, chiocciole e lumache ed anche piccoli roditori.
« La bodda » cattura le sue prede con la lingua, che può essere rovesciata in fuori, perché è attaccata alla mascella inferiore invece che alla gola come normalmente hanno tutti gli altri animali. Quando i bambini, ma spesso anche gli adulti, la molestano o la maltrattano, essa si difende spruzzando all'indietro un liquido irritante, che dove tocca provoca un breve prurito come l'ortica, ma, pur nella sua legittima difesa, non fa danno alcuno, per cui oltre che animale utile, potremmo considerarlo animale buono: un amico veramente.



. . . IL CARO ANIMALE, MA TANTO DANNIO

Il Giusti nel definire la chiocciola... un caro animale,... una bestia esemplare, ispiratrice di astronomi e di architetti, avrà avuto senza dubbio le sue buone ragioni, magari anche plausibili ed ispirate, ma altrettanto valide e giustificate ragioni hanno i coltivatori dell'orto, e gli agricoltori in genere, che la ritengono un animale molto nocivo e degno di persecuzione.

Spesso le fatiche dell'ortolano sono vanificate dalle incursioni notturne di questo avido mollusco, che distrugge ogni piantina tenera che incontra sul suo cammino e, quanto è esasperatamente lento nel camminare, altrettanto è disastrosamente rapido nel divorare.

Le foglie fresche ed i germogli sono il suo cibo, che essa raspa con una specie di lingua ruvida come una grattugia. Anzi c'è chi ritiene che questa ruvida lingua non sia altro che una dentatura, la più complessa che esista di tutto il regno animale, composta di ben 135 file di denti, con 105 denti per fila, per un totale sbalorditivo di 14.175 denti sia pur minuscoli. Roba da far perdere il sonno non solo agli ortolani!

Inoltre questo tutt'altro che caro animale trova pure il modo di arrampicarsi su per il fusto delle piantine per andare a mangiare le foglioline tenere, quelle « dell'occhio » (del germoglio), per cui anche quello che non mangia rovina e fa morire.

In certi casi particolarmente gravi si organizzano addirittura delle battute notturne: tutti i componenti della famiglia con lumini in mano setacciano l'orto alla ricerca di questi divoratori insaziabili e man mano che li trovano, li schiacciano sotto i piedi e purtroppo anche con una certa soddisfazione.

Si è trovato poi un rimedio un po' meno cruento, si sparge cioè intorno alle piccole piante più appetibili e sulle loro foglioline fresche della cenere, che, essendo polverosa finché non piove, impedisce alla lumaca di avvicinarsi, perché quel vischio che emana dal suo corpo mentre cammina e che lascia quella caratteristica scia d'argento dove passa, si impasta e non le permette di procedere oltre.

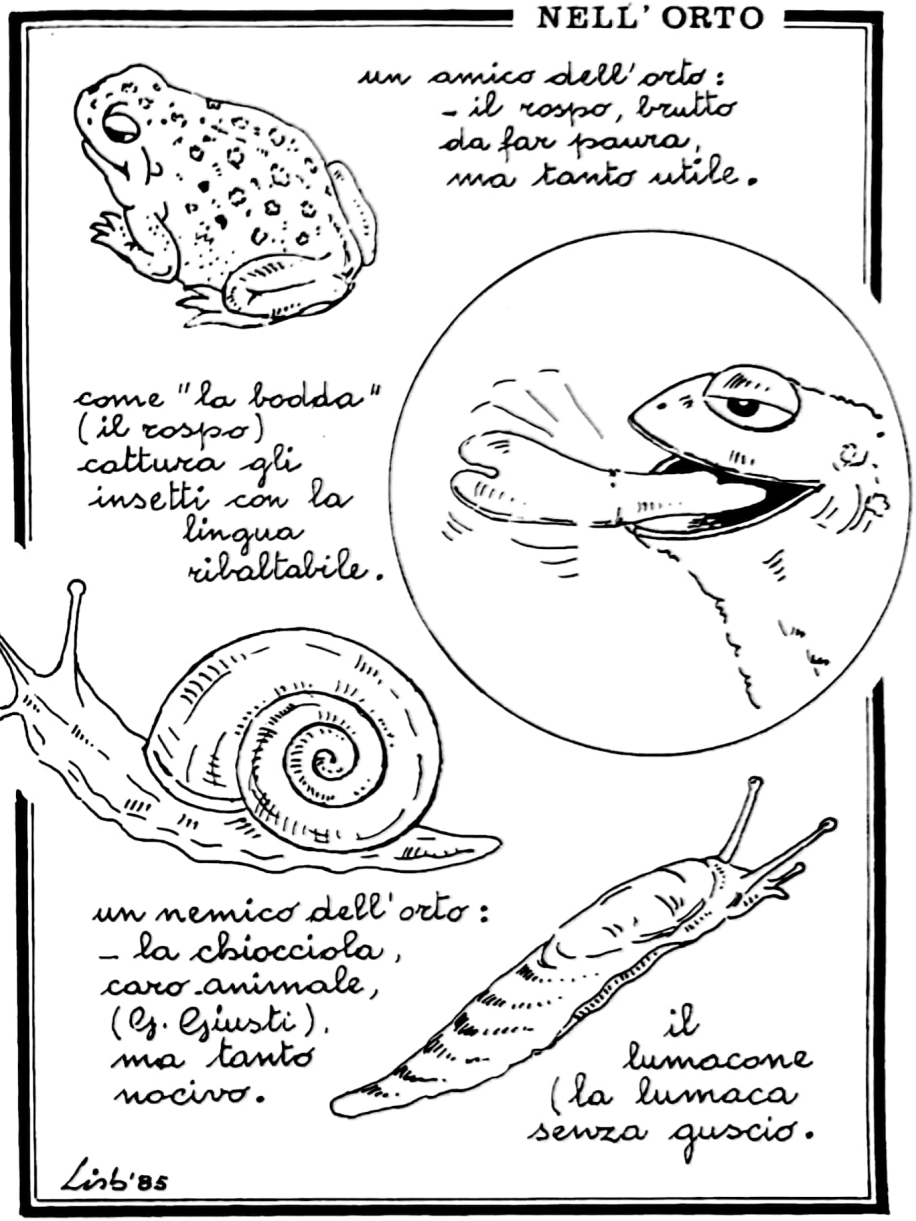


tavola . 41

GLOSSARIO DE NELL'ORTO

ANNAFFIATOIO

Oltre all'annaffiatoio classico già descritto nel GLOSSARIO DELL'INTORNO CASA, ne esiste uno più semplice, quasi rudimentale, che non si compra nelle botteghe, né lo fa lo stagnino, ma ognuno se lo costruisce da sé con materiale di recupero, senza spendere una lira.
Tale annaffiatoio consiste in un qualsiasi barattolo di latta della capacità di circa 2-3 litri con il bordo superiore incastrato nella spaccatura verticale di un bastoncello lungo una ventina di centimetri, che funge da manico. Dalla parte opposta l'orlo è leggermente sagomato a beccuccio per meglio indirizzare il getto dell'acqua o di altro liquido.
È usato normalmente nell'orto per annaffiare, ma soprattutto per « dare il perugino » agli ortaggi, che ne hanno sempre tanto bisogno.

(tavole 2-30)

BROCCHELLA

Ramo sottile di alberello della lunghezza di circa m. 1,50, a cui sono state lasciate tutte le ramificazioni che ha.
È stato invece ripulito per una ventina di centimetri nella parte inferiore e appuntito nel « calcio » (piede).
Si usa nell'orto, in particolare come sostegno per i piselli, che trovano facile appiglio nella sua ramaglia.

(tavola 38)

BROCCONE

Paletto di legno sottile e dritto, lungo anche fino a 2 metri, ricavato per lo più, da polloni di castagno privi di ramificazioni, a cui è stato appuntito il « calcio » per facilitarne la penetrazione nel terreno. È usato nell'orto e nei campi in genere per sostenere i fagioli « alti » (rampicanti), su cui questi si avvolgono a spirale per produrre le loro « bachette » (i baccelli).
Serve anche per sostenere i pomodori al posto delle canne più deboli e meno durature, sia nel sistema «a palancita» che in quello a cavalletto.

(tavola 38)

FUZZICO

Piolo di legno a forma cilindrica appuntito ad una estremità e dall'altra munito di una impugnatura orizzontale, come hanno le trivelle del falegname. Serve per fare i buchi per trapiantare qualsiasi pianticella tenera sia nell'orto, sia nel giardino, sia nei campi.
Di solito si ricava da un rametto di legno duro: bosso, frassino o castagno, a cui si lascia un pezzetto del ramo da cui ha avuto origine, che serve di impugnatura. Esistono anche «fuzzichi» tutti di ferro, che si usano per lo più per piantare i maioli nelle vigne ed i cavoli nei campi, ma sono poco frequenti, perché si devono acquistare nei negozi prima di tutto, poi perché arrugginiscono e si deteriorano rapidamente.

(tavole 39-51)

MARRELLINO

(vedi glossario de NEI CAMPI)

(tavole 31-33-34-72-74)

PAGLIOLINA (paiolina)

(vedi glossario de INTORNO CASA)

(tavole 23-30)

PALETTINE DI FERRO

Piccole palette di ferro sagomate a mo' di grosso cucchiaio, ma più a punta, atte a penetrare nel terreno. Lunghe circa cm. 15-16, sono munite di un manico di legno tornito, in alcuni casi dritto come uno scalpello da falegnami, in altri sfalsato come la cazzuola dei muratori.
Sono usate per trapiantare piccole pianticelle sia nell'orto che nel giardino.
Un tipo a manico dritto, lungo una ventina di centimetri e non tornito, con la lama più lunga e meno concava, con due alette laterali come una piccola vanga, è usato per « svelgere » i pastinocelli.

(tavole 32-40)

PASTINOCELLO

Ortaggio simile alla carota, anche se leggermente più sottile e più lungo. Pure il colore è simile, ma più tendente al giallo limone.
Dopo la cottura è morbido come il burro ed ha un sapore squisito, assai di più della carota, tanto da meritarsi giustamente il nome di « pastinocello », cioè, pasta di nocelle, roba da leccarsi le labbra, una prelibatezza.
Si mangia normalmente lessato come contorno, ma anche da solo condito ad insalata.
Occorre prelevarlo dal terreno molto giovane, altrimenti si forma al centro del fittone un'anima legnosa così dura che neppure col coltello si riesce a tagliare.
Si coltiva sia nell'orto che nei campi, ma preferisce l'aria fine della montagna.
Si semina a spaglio come il radicchio o come il grano, in terreno ben lavorato e ben concimato. Non ha bisogno di cure particolari né assidue e, a mano a mano che dal ciuffetto delle foglie si intuisce che il fittone è abbastanza sviluppato, si svelge, partendo sempre dalle zone dove le piantine sono più fitte, per dar modo alle altre di crescere e svilupparsi. All'uopo si usa una palettina apposita simile ad un piccolo vanghetto, con le alette però sul di sopra, il manico corto corto e decisamente più stretta, con cui si taglia il terreno intorno alla radice, facilitandone l'estrazione, senza danneggiare le rimanenti.
Se la raccolta è saputa condurre, può durare fino ad inverno inoltrato; c'è perfino chi ne fa mazzetti e lo va a vendere nel «piano».

(tavola 40)

RASPETTO

(vedi glossario de INTORNO CASA)

(tavole 10-33)

RASTELLO (rastrello)

(vedi glossario de NEI CAMPI)

(tavole 31-82-87-92)

8RULLO DI LEGNO

Tronchetto di legno duro perfettamente cilindrico di circa 40-50 cm. di lunghezza e 14-16 di diametro, imperniato nel centro delle due basi dalle due estremità di una specie di tenaglia gigante, che gli permette, se spinto, di scorrere sul terreno con relativa facilità.
L'impugnatura di detta tenaglia ne costituisce il manico, che, essendo munita di un bastoncello inserito orizzontalmente, permette la presa e la manovra dell'attrezzo con tutte e due le mani.
Il rullo di legno viene usato nell'orto per spianare e comprimere adeguatamente il terreno dopo la semina.

(tavola 35)

SARCHIELLO

(vedi glossario de NEI CAMPI)

(tavole 31-79)

SCOPE

Rametti di « scópa » (erica gigante) scelti fra i più dritti e cespugliosi, lunghi circa mezzo metro e appuntiti al « calcio ». Si usano nell'orto quando i piselli sono appena spuntati dalla terra, prima delle « brocchelle », perché, essendo di queste più basse e più ramose, meglio si addicono a sostenere piantine molto piccole.

(tavola 38)

SEMENZAIO

Cassettina di legno piuttosto larga, ma poco profonda, riempita di terriccio molto sciolto e ben concimato a cui si affidano i semi di piante, che possono essere ortaggi, fiori o frutti, le quali poi dovranno essere trapiantate a dimora. C'è chi lo costruisce direttamente nell'orto, rinchiudendo un rettangoletto di terra della più fertile e meglio esposta con tavolette, con mattonelle residuate dalla muratura o con altri materiali di recupero idonei.
Di solito sono gli uomini che preparano il semenzaio mentre alle donne è affidato il compito della semina, della cura e del trapianto delle nuove piantine.

(tavola 32)

L'ASTUZIA DELLA VOLPE

Andavo un giorno a trovare la mia zia di Spìnori insieme alla nonna Rosalinda, donna ancora molto energica ed ottima camminatrice, nonostante i suoi settanta anni suonati. Avevamo appena attraversato « le Porche » (valico per Palagnana) e stavamo scendendo giusto verso questo paesino, quando a poche centinaia di metri, nel « canale » (ruscello) in direzione del Gofonaio, scorgemmo una volpe con un ciuffo di erba secca in bocca, che si stava dirigendo con passo frettoloso verso un pozzo d'acqua.

Incuriositi ci fermammo, preoccupandoci di non far rumore per non allarmare quell'animale e ci acquattammo dietro un « grottone » (masso) per guardare senza essere visti. La volpe, proseguendo nel suo intento, entrò nel pozzo, ma molto lentamente. Avanzò nell'acqua sempre molto adagio verso la parte più profonda di questo e poi, sempre piano piano, si immerse completamente nell'acqua fino a far rimanere fuori solo il ciuffo dell'erba. A questo punto con un balzo improvviso schizzò via, lasciando quel ciuffo galleggiante sull'acqua, e, senza neppure voltarsi a riguardarlo, corse veloce verso il bosco e sparì. Noi invece ci guardammo stupiti e, senza dirci nulla, io avanti e lei dietro, come due ragazzacci, « si prese attraverso » (camminare fuori del sentiero) per arrivare prima a vedere che cosa mai la volpe aveva lasciato.

Arrivammo ansanti sull'orlo del pozzo e lì, a poca distanza da noi, c'era un ciuffo di « paléo » (erba secca) ancora galleggiante, ma nero di pulci brulicanti, che saltavano qua e là.

Quella birba di una volpe ancora una volta aveva dimostrato la sua ben nota astuzia inventando questa immersione lenta, quasi svogliata, uno stratagemma semplice ma estremamente efficace per dar modo e tempo alle pulci di rifugiarsi tutte sul ciuffo di « paléo » e quindi liberarsene definitivamente, abbandonandole alla corrente, le poverelle!

Capitolo terzo

NELLA VIGNA

LA VIGNA E . . .

La maggior parte dei paesi dell'Alta Versilia: da Basati a Pomezzana, dal Monte di Ripa a Retignano, da Levigliani a Stazzema e tutti quegli altri, che hanno dei « casali » (campi intorno al paese) esposti al sole, hanno le loro vigne più o meno grandi, ma comunque dove si produce del buon vino ed in alcune anche di ottima qualità.

Trovandosi queste vigne in collina fino a 500-600 metri sul livello del mare ed in certi casi anche in pendii molto accentuati, esse sono sistemate a terrazze. A suo tempo questi terrazzamenti furono ricavati scavando nel pendio della collina un solco piuttosto profondo e largo quanto il pendio stesso consentiva. Si rivestì poi di «pellicce» (zolle erbose) il gradino, che si andava formando, così da creare un « póggio » (muro erboso), che a sua volta sosteneva un altro breve pianoro e così via.

Così come del resto si fa ancora oggi quando si vuole ampliare la vigna o farne una nuova.

Sul ciglio di ogni poggio, dopo avervi sotterrato « fogliaccio » (foglie secche e rusco), pulitura di campi e naturalmente un bel po' di concime di stalla, si piantano i maioli o le barbate, che subito vengono assicurate ognuna alla propria « calocchia » (pertica ramosa).

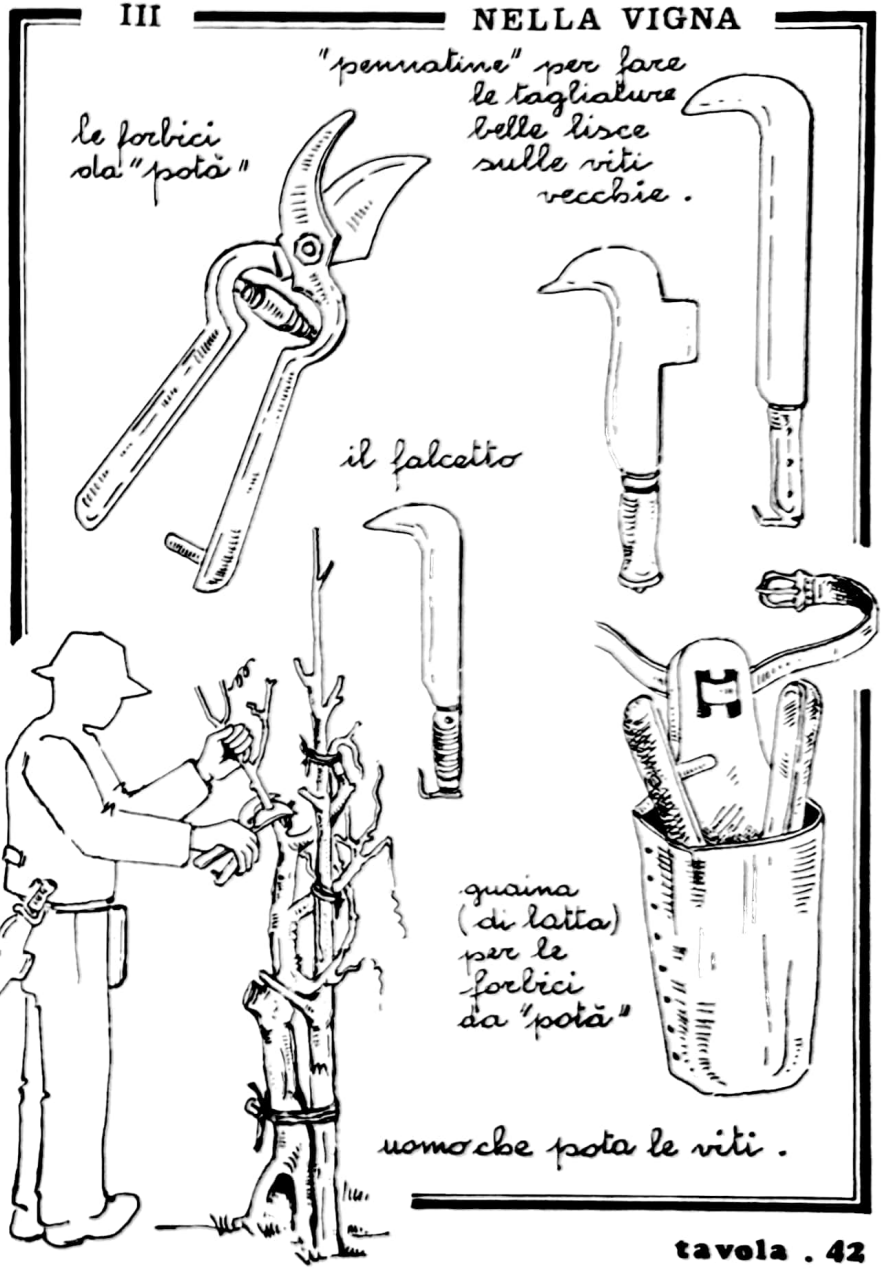
Quando le nuove piante di vite sono sufficientemente sviluppate, si forma il filare[1]. Si tende cioè da un capo all'altro della « piana » (il terrazzamento) un filo di zinco sostenuto da paletti di legno, per lo più di castagno, piantati nella « piana di sotto » o nel « póggio », se questo è troppo alto, e mantenuto teso all'altezza delle viti rette dalle « calocchie ».

Da ogni pianta si scelgono due o più « capi » (tralci), i migliori e, intrecciandoli a due a due, si tendono e se ne lega la cima al filo di zinco, usando come legaccio le spuntature di « salcio » (salice).

Saranno questi capi, detti appunto « pendie », che produrranno i bei grappoli dell'uva, mentre alle « calocchie » si assicurano i nuovi capi detti « maestri », perché saranno quelli che nell'annata successiva verranno tesi al posto delle ormai vecchie e improduttive « pendie », che saranno tagliate.

In certi punti, come sopra i viottoli e vicino alle case, si costruiscono le pergole[2]

[1] (vedi tavv. 47-50)
[2] (vedi tavv. 53-54)



consistenti in impalcature costituite da due file di « colonne » (pali con forcella) di legno di castagno congiunte al vertice dai « trasti » (traversine di legno) messi orizzontalmente sulle forcelle ad una altezza dal suolo tale da consentire il passaggio di persone anche con un « carico in collo ».
Ma la coltivazione della vite in Alta Versilia non è così intensa e totale da meritare la dedicazione completa del terreno in cui vive, anzi molto spesso è una coltura di complemento per cui insieme ed intorno alla vite, questa sul ciglio, il resto nella « piana », si coltivano ortaggi e frutti, cereali e patate, nonché i gelsi per l'allevamento dei « bechini » (baco da seta) e i « salci » (salici), che forniscono i legacci per le viti stesse; d'altro canto l'utilizzo totale ed intensivo del poco suolo che c'è o di altro, fa parte della mentalità e delle necessità della gente de' monti.

. . . E LE SUE INFINITE AZIONI

POTARE. La potatura delle viti si effettua tutti gli anni dalla fine della vendemmia all'inizio del germogliamento, tenendo presente però, dicono alcuni, che con la potatura anticipata o molto ritardata si ottiene un ritardo nella vegetazione; una potatura invece in pieno inverno provoca un anticipo nella maturazione. Un altro suggerimento sconsiglia di potare nelle giornate invernali particolarmente fredde, ed a' monti di queste ne capita spesso, perché la temperatura rigida rende i tralci molto « vetrini » (fragili) e pertanto soggetti a spezzarsi facilmente quando si devono piegare per legarli, per cui è meglio rimandare, almeno per la legatura, a giornate « più polpe » (più miti).
Con la potatura si asportano in primo luogo i vecchi tralci, che hanno già dato il frutto, quindi si scelgono fra i capi-maestri lasciati durante la stagione trascorsa i « più graniti » (i meglio sviluppati) e, dopo averne stabilito la lunghezza ed il numero delle gemme da lasciare, che ogni bravo potatore sa ben giudicare dalla floridezza e dalle « buttate » (germogli) della pianta, si tagliano e si legano con le spuntature dei « salci » (salici) ai « trasti » (legni traversi delle pergole) o ai fili dei filari.
I tralci non utilizzati di solito si tagliano a cornetto, a una o due gemme cioè, da cui si svilupperanno i nuovi capi-maestri della prossima annata, predisponendo così anche la fruttificazione futura.

CAPITOZZARE. Sul finire dell'Autunno, quando tutte le piante hanno perduto le foglie e sono ormai entrate nel lungo sonno invernale, anche i « salci » (salici) mostrano i loro lucidi rami nudi, tanto somiglianti ad ispidi e fitti capelli, che, scomposti ed arruffati, ricoprono un grosso testone grinzoso. È questo il tempo della capitozzatura, di recidere cioè con le forbici « da potà » tutti quei rami così lunghi e resistenti e pur tanto flessibili e docili da essere diventati indi-

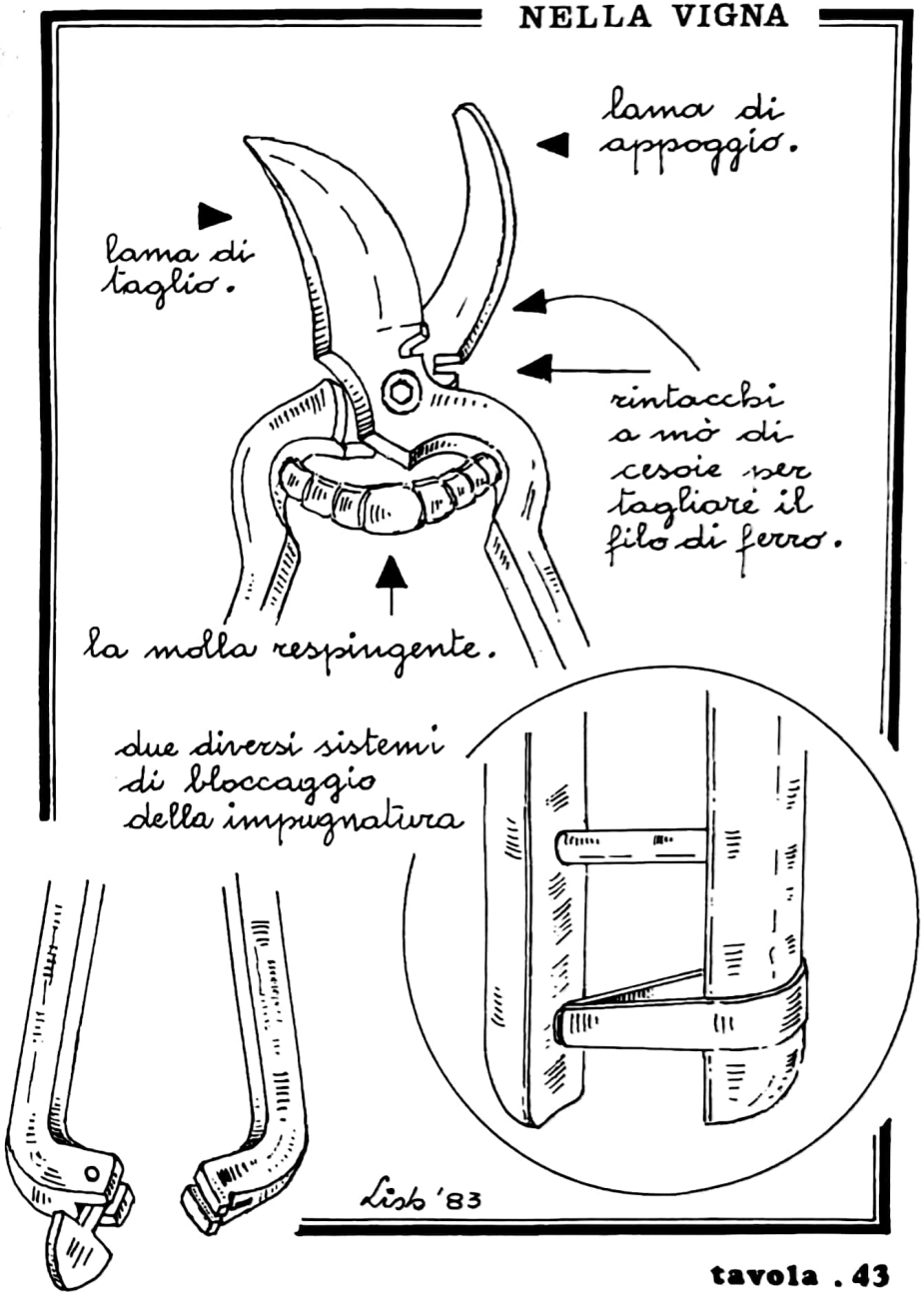
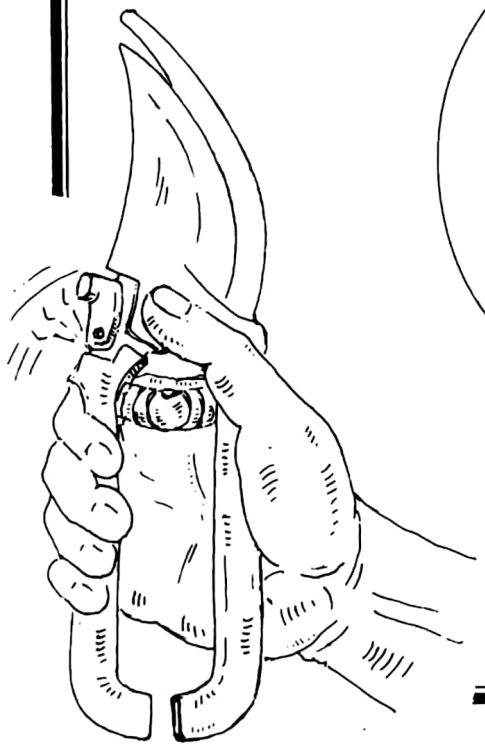
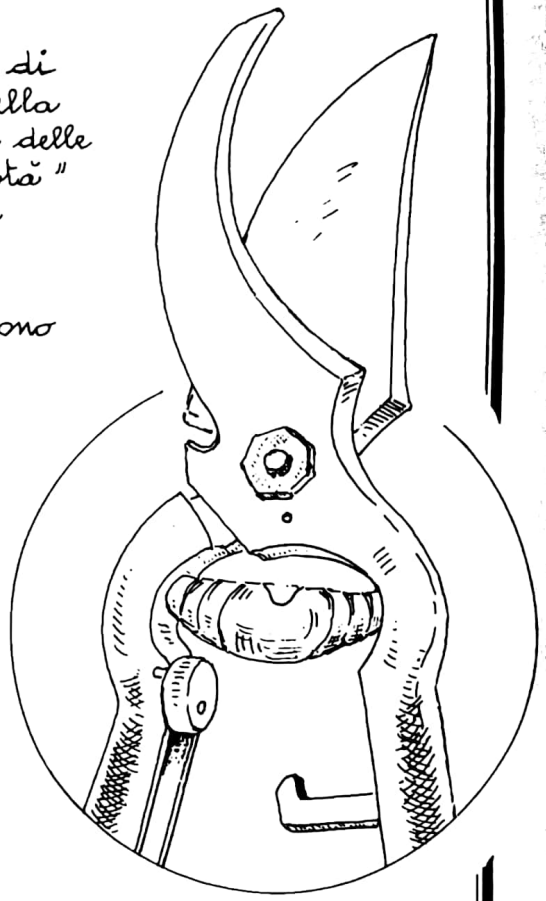


tavola . 43

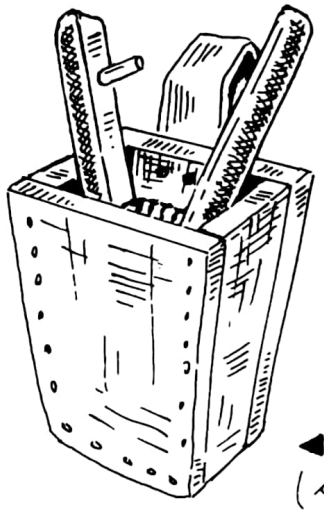
altri sistemi di bloccaggio della impugnatura delle "forbici da potà" più moderni e soprattutto più pratici, perchè si possono inserire con la stessa mano...





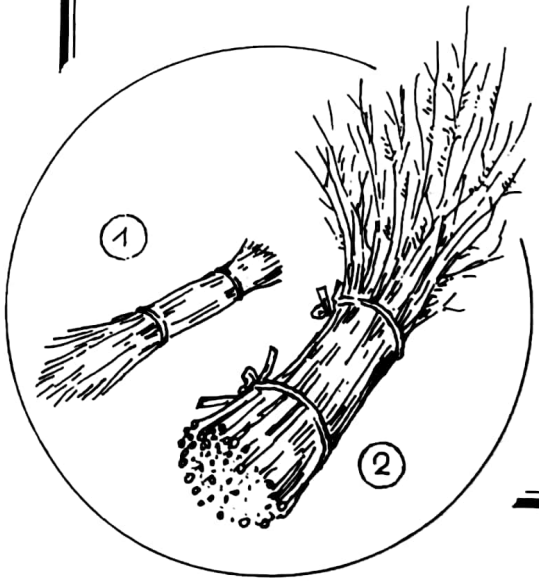
... con cui s'impugna l'attrezzo.

altre guaine per forbici "da potà"...



... di corno di bue... ▼

◀... di legno, (a cassettina)



fascetti di "salci" usati per legare le viti:

1. corti e fini, per "legà" le pendie

2. grossi e lunghi, per "legà" le viti alle "calocchie".

spensabili nella potatura delle viti. Prima infatti di dare inizio a questo delicato lavoro ci si procurano tutti i « salci » necessari, selezionati e divisi nelle varie misure occorrenti e affascettati secondo le varie lunghezze e sezioni.
Quelli più grossi e più lunghi sono usati per legare i fusti delle viti ai loro sostegni, quelli più corti e più sottili per legare le pendie ai fili dei filari.
Ognuno ha i suoi « salci » da capitozzare perché tutti allevano nella propria vigna una o più di queste piante a seconda del bisogno che ha, tanto più che i « salci » non richiedono alcuna cura o attenzione e si riproducono per talea con facilità estrema: basta prendere un rametto e piantarlo in un « póggio » o sopra un « ciglio di piana » e sicuramente l'anno successivo darà i primi legacci per le pendie.

LEGARE. Le viti si legano più volte durante la stagione ed anche con materiali diversi. La prima volta nel corso della potatura quando i vecchi fusti contorti e screpolati delle viti vengono legati alle « calocchie » (paletti ramificati) con i « salci » più grossi, che, a volte, o perché troppo rigidi o per raddoppiarne l'uso, vengono « scoppiati » (spaccati longitudinalmente a metà). Le pendie sono invece legate ai fili metallici dei filari ed i tralci produttivi a quelli delle pergole con le spuntature dei salci appositamente preparati e raccolti in piccoli fascetti, che molti, quando potano, tengono appesi alla cintola per averli sempre a portata di mano.
Quando poi si « sbastarda » (levare i succhioni) o durante la scapatura, anche i capi-maestri scelti e lasciati per la produzione dell'anno successivo ormai cresciuti e allungati a dismisura hanno bisogno di essere legati e si assicurano alla parte superiore della « calocchia », affinché il vento o altre eventualità non li tronchino o li danneggino. Per questa operazione o altre richieste in questo periodo si usano fili lunghi di avena colti sul posto, che ce n'è sempre in abbondanza, o steli di ginestra raccolti nel bosco, essendo ormai esauriti o secchi i « salci » usati nella potatura.

FARE LE FASCINE. Dopo la potatura i lunghi sarmenti tagliati, che ingombrano e sporcano tutta la vigna, vanno raccolti e portati via.
È compito, di solito, delle donne e dei ragazzi, anche se lo fanno poco volentieri, di raccattarli, tagliarli e spezzarli, quando riesce, con le mani a lunghezza press'a poco uguale, ammazzettarli e legarli con « i salci » o anche con i « torchi » (legacci) di castagno, formando le fascine.
Queste poi vengono portate a casa ed usate con ottimi risultati per scaldare il forno quando si fa il pane, perché fanno tanta fiamma e poco calore.

SCASSARE. Lo scasso del terreno si fa di solito, quando si vuole impiantare una nuova vigna o anche solamente un nuovo filare di viti.

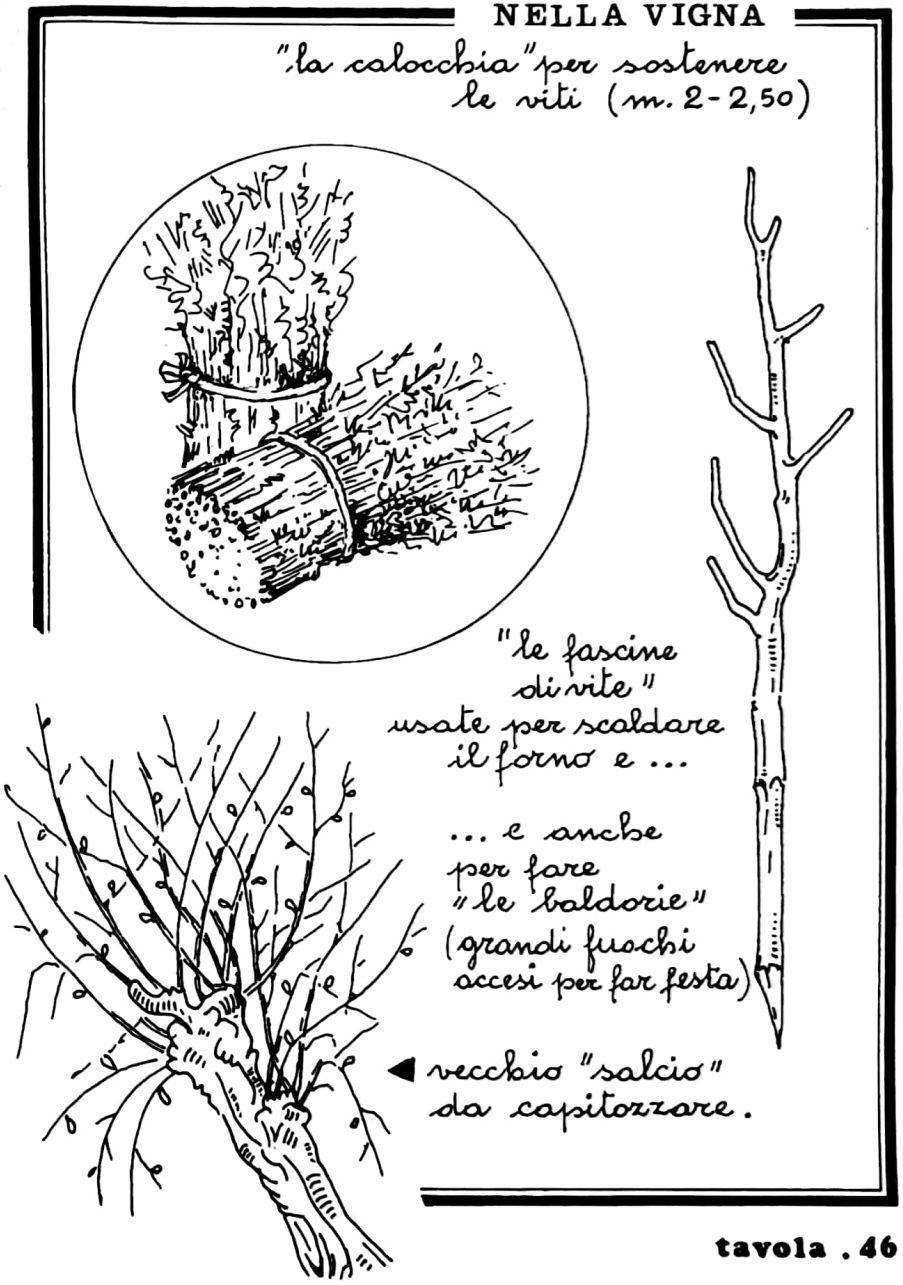


tavola . 46

A seconda della natura e dello stato del terreno si apre un solco della profondità di circa un metro lungo il ciglio della « piana » dove normalmente si piantano le viti e si lascia aperto per qualche tempo, affinché il caldo estivo o il freddo invernale rendano il terreno un po' più sciolto e pulito, prima di mettere a dimora le nuove barbatelle.
Con lo scasso si dà la possibilità alla vite di avere a disposizione una grande quantità di terra smossa molto permeabile sia all'aria che all'acqua e soprattutto facilmente penetrabile dalle radici, che possono così svilupparsi precocemente ed abbondantemente, permettendo alla pianta un sicuro attecchimento ed in seguito un rigoglioso sviluppo.

GOVERNARE. Non tanto nel senso di essere a capo di uno stato ed emanare leggi e regolamenti, quanto piuttosto nel significato molto più umile e meno attraente di « dare il governo », cioè concimare le piante, che ben conoscono tutti coloro che si occupano di campi.
Come per tutte le colture anche per la vite, la concimatura è essenziale ed il concime, caprino o bovino che sia non ha importanza, purché sia abbondante. C'è chi concima a Novembre, prima della potatura, chi a Marzo, quando la vite si risveglia e chi in entrambe le stagioni. Non si può dire chi abbia più ragione, ma certo è che chi più mangia più rende.

PIANTARE. Si deve intendere nel duplice significato di « piantare nel terreno un palo inerte » o « mettere a dimora una pianta viva ».
Nel primo caso si tratta di conficcare solidamente nel terreno in buche profonde da 40 a 80 cm., « colonne » (pali con la forcella) per sostenere le pergole, paletti di legno per tener su i filari e « calocchie » per sorreggere le viti.
Nel secondo caso significa piantare i « magliόli » (maioli) e le « barbate » (barbatelle). Il maiolo è un semplice tralcio di vite di un anno, dritto, sano e ben nutrito, lungo da 20 a 30 cm., tagliato dalla pianta durante la potatura, alla cui estremità inferiore è lasciato per favorire l'emissione delle radici, un pezzetto di legno di due anni a mo' di martelletto, da cui il nome (in latino « malleolus » significa martello), che si pianta nel terreno alla profondità di 15-20 cm. nei mesi di Febbraio-Marzo.
Le barbatelle invece non sono altro che maioli piantati a mazzi l'anno precedente, che, avendo nel frattempo sviluppato un buon cesto di radicette, vengono dissotterrati e piantati dove bisogna.
Il maiolo non fruttifica prima di quattro anni e la barbatella un anno o due prima.
Dopo l'arrivo anche in Versilia della fillossera è stato quasi del tutto abbandonato come sistema di riproduzione il maiolo ed ha invece preso campo la barbata, sia innestata che da innestare; ma garantita di ceppo di vite americana, essendo questa resistente alla fillossera.
Tali barbatelle però si devono acquistare ai mercati del « piano » ed i prezzi non

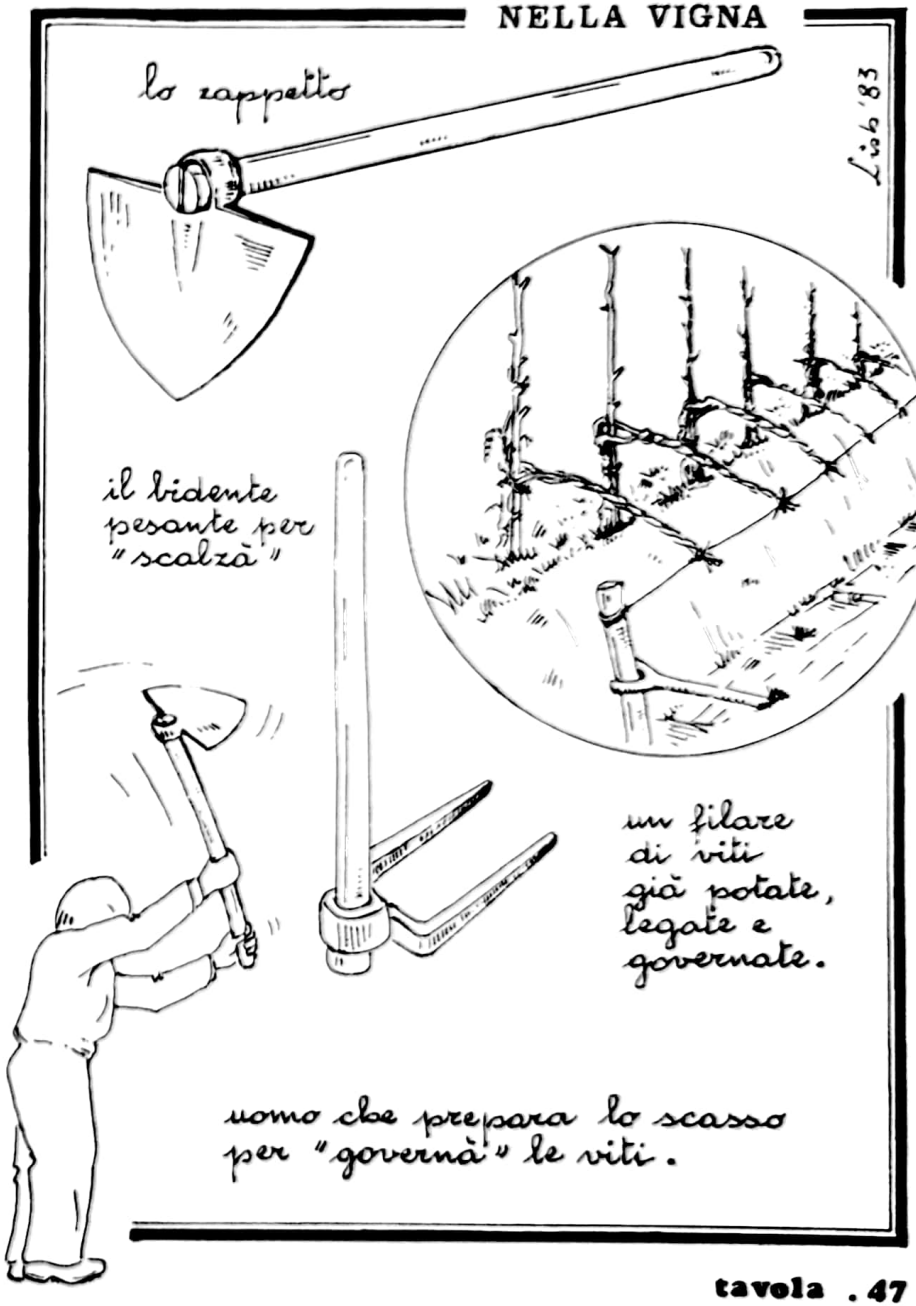
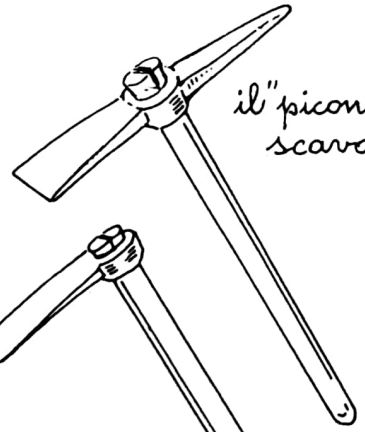


tavola . 47

l'occhio del zappino
che serve anche per sfare
i "balloccori" di terra.

il
bidente per
"spelliccià"

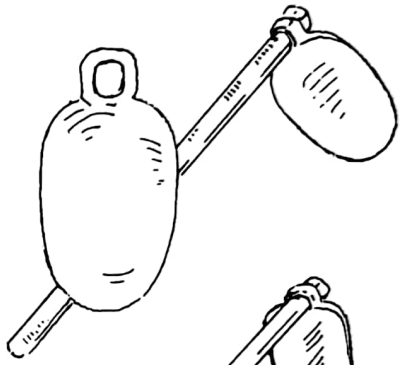


il "picone" per
scavare

"il zappino"
per scalzare

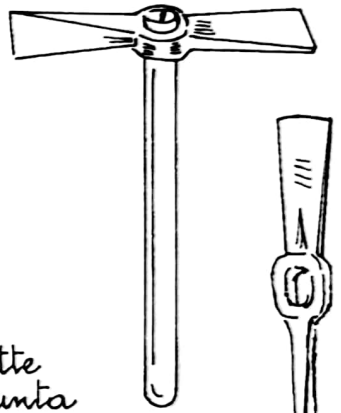
Lios '83

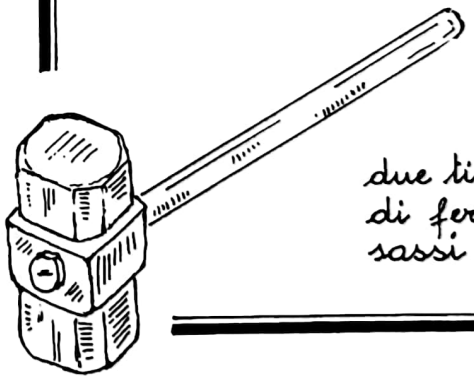
altri attrezzi
usati nelle vigne:

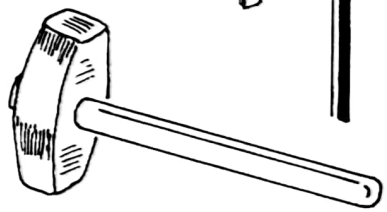


due tipi
di zappette
con la punta
arrotondata.

il malimpeggio o
"piconella" per
rompere terreni
molto duri e
tagliare radici
che danno noia.







due tipi di mazze
di ferro usate per spezzare
sassi e "grottoni".

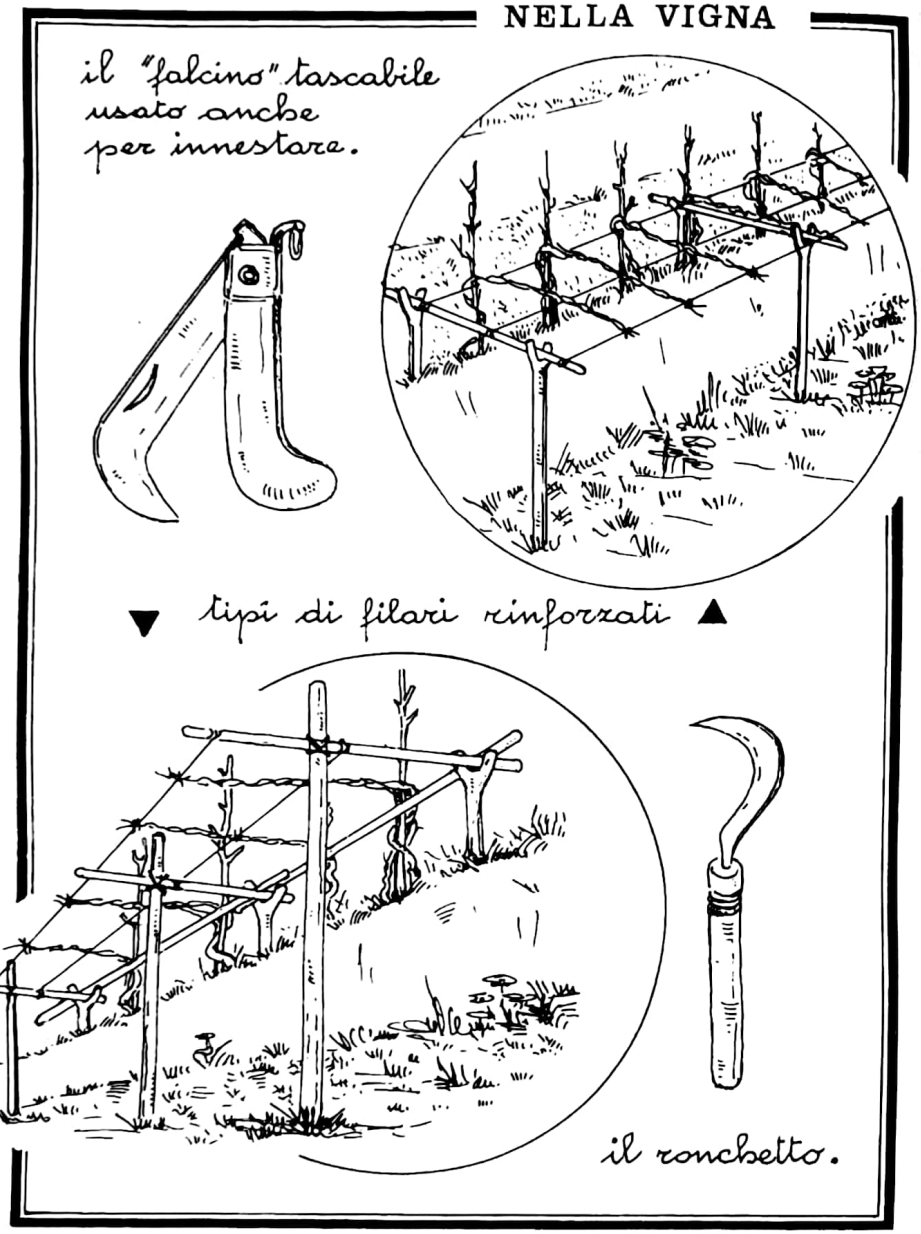


tavola .50

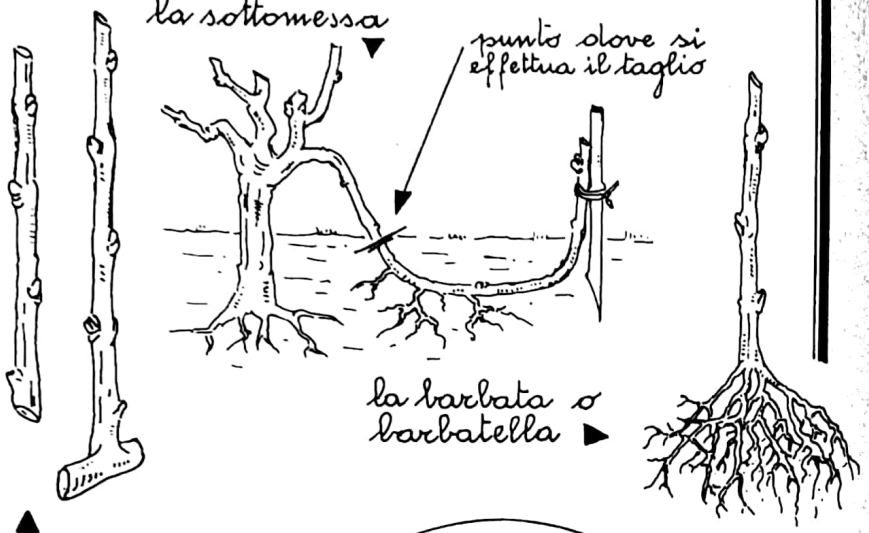
sono sempre sopportabili, mentre prima con una sottomessa o un maiolo si risolveva ogni problema di rinnovo senza spendere una lira, di conseguenza le piantagioni si sono andate riducendo e le vigne diradando.

SBARBETTARE. Le barbate o barbatelle non son altro che semplici tralci di vite tagliati a misura al momento della potatura ed interrati a mazzi in terreni adatti, spesso predisposti, affinché emettano radici o barbe, da cui il nome, per essere poi trapiantati e quindi riprodurre nuove piante.
Al momento del trapianto, che può avvenire dopo uno o due anni a seconda che siano con l'innesto o senza, è opportuno prima di metterle a definitiva dimora praticare una buona sbarbettatura, se si vuole avere maggiori probabilità di successo. Si tratta dunque di diradare il folto ciuffo delle radici, se sono in sovrabbondanza; accorciare con taglio esperto quelle troppo lunghe ed eliminare quelle che risultano in qualsiasi modo danneggiate, specialmente se tra lo sradicamento ed il trapianto sono trascorsi lunghi periodi, anche di mesi, come spesso avviene per ragioni di trasporti e di mercati.

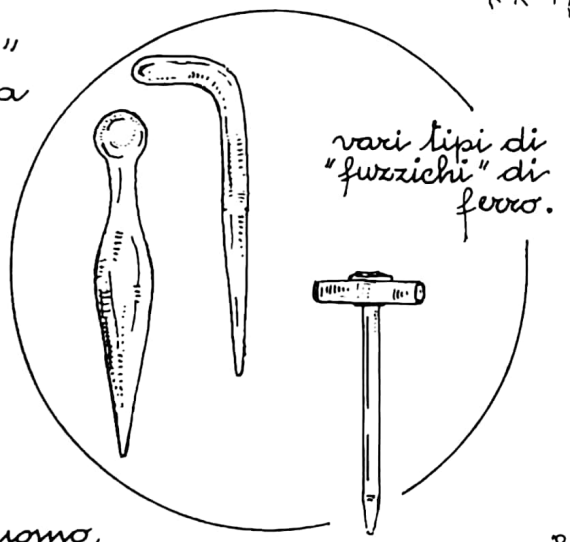
SOTTOMETTERE. Non nel senso di render schiavo o ridurre all'obbedienza qualcuno; ma col significato più agricolo e meno deprecabile di mettere sotto terra un tralcio di vite senza tagliarlo per farne crescere una nuova pianta.
Fare una « sottomessa » infatti consiste nel piegare con attenzione e cura un lungo ramo della vite verso il basso e interrarlo per un breve tratto in una specie di piccolo solco scavato presso la pianta, senza staccarlo da essa e farlo sbucare fuori terra nel punto dove si vuole che cresca la nuova pianta. Quando la parte sotterrata ha messo le radici, e lo farà nel volgere della stagione, si recide il tratto che la unisce ancora alla pianta madre ed in breve la nuova vite si sviluppa e fruttifica.

INNESTARE. Fra i vari sistemi di innesto, il più praticato sulla vite è quello a spacco, che si effettua all'inizio della Primavera.
Con un buon paio di forbici « da potà » si taglia di netto il fusto della vite, si uccide la vite, come si suol dire, e si pratica quindi con il coltello da innesto uno spacco sul taglio. In esso si inseriscono per qualche centimetro, con delicatezza e maestria, una o due « mazze » (marze) della qualità desiderata, dopo averne affinato il piede con un doppio taglio a « zeppola » (a cuneo) molto lungo e assolutamente liscio.
C'è chi passa in bocca la marza prima di inserirla nello spacco per controllare con la lingua la bontà del taglio e inumidirlo con la saliva, affinché scivoli ed aderisca meglio. Successivamente si lega con la rafia il fusto in corrispondenza della spaccatura, producendo dal basso verso l'alto una legatura estesa ed accurata molto simile ad una fasciatura. Dopo di che si stuccano le ferite con della pece

NELLA VIGNA



i "maglióli" con e senza il pezzetto di tralcio secco.



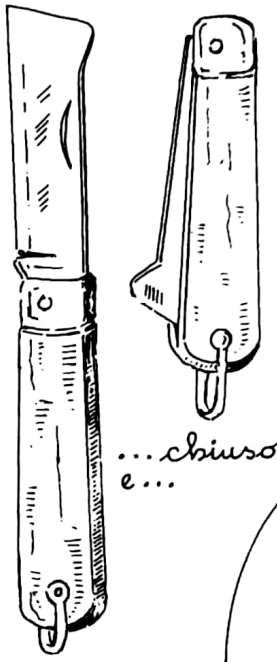
vari tipi di "fuzzichi" di ferro.

uomo, che pianta i maioli con il "fuzzico" di ferro.

Lisio '85

NELLA VIGNA

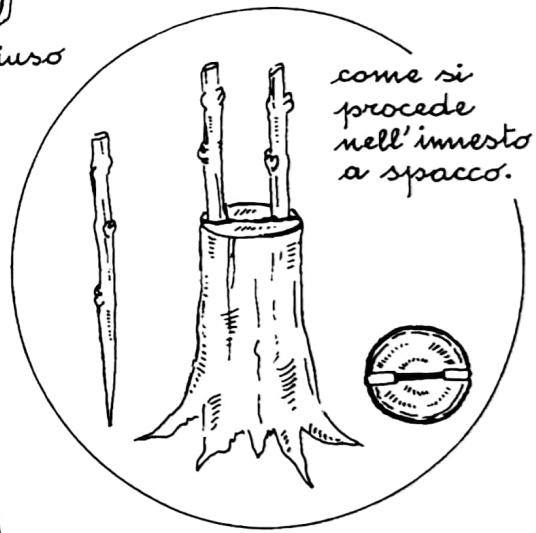
coltello per innestare...



... chiuso e...

... aperto.

innesto ultimato, protetto con terra argillosa



come si procede nell'innesto a spacco.

uomo, che innesta una vite.

tenuta sciolta in un « pentorino » (pentolino), oppure, più semplicemente, con una manciata di terra argillosa inumidita. Si ricopre il tutto con un cencio messo a mo' di cappuccio e legato in basso attorno al fusto con un « salcio », sul di sopra del quale spuntano le marze con almeno due « occhi » (gemme) liberi.

FARE LE BUCHE. Nel significato di praticare dei buchi nel terreno a forma cilindrica larghi una ventina di centimetri e profondi da 80 a 100 cm.. Di solito si usa il palo di ferro specialmente se il terreno è duro e pietroso, come quasi dovunque in Alta Versilia, ed in tal caso la terra, che via via viene smossa e scavata, si toglie con le mani fino a che la lunghezza del braccio lo consente, usando il palmo della mano e le dita come un cucchiaio escavatore.
Se il terreno è meno accidentato e comunque non ci si vuole sporcare le mani si adopera il vanghetto, che tuttavia fa la buca un po' più larga e pertanto più laboriosa poi risulta l'operazione di bloccaggio del palo da piantare.

CARBONIZZARE. Le colonne per le pergole ed i paletti per i filari prima di essere piantati vengono bruciacchiati nella parte che va sotto terra ed anche una ventina di centimetri al di sopra, in modo da formare esternamente una crosta di legno carbonizzato, che protegge il palo dal marciume e lo fa durare molto a lungo nonostante l'umidità del terreno. Di solito per compiere l'operazione si bruciano legne secche di vite o « farsame » (foglie secche e rusco) dei campi, che producono una fiamma abbondante, ma poco calorifica, così che, pur passando più volte il palo sopra la fiamma, questo ne rimane bruciato solo superficialmente.

SCALZARE. Non è certamente l'azione ambigua di chi vuole indurre qualcuno a svelare un segreto, ma più semplicemente allentare con un bidente leggero intorno al piede della vite la terra indurita e svellere le erbacce infestanti, che la stringono e la soffocano o comunque assorbono molte delle sostanze che a lei sarebbero necessarie.
Sulle colline dell'Alta Versilia dove il terreno è particolarmente asciutto e argilloso la scalzatura si fa quasi dovunque più volte all'anno.
La prima ed anche la più profonda (circa 20-25 cm.) si fa sul finire dell'Autunno e lo scopo principale è proprio quello di far immagazzinare la maggior quantità di acqua possibile durante la stagione invernale. Una seconda, un po' più superficiale (10-15 cm.) si ripete in Primavera dal periodo del germogliamento alla fioritura delle viti. Questa mira soprattutto ad eliminare le erbacce, che in questo tempo crescono rapidamente ed abbondanti.
Una terza infine si esegue nel mese di Agosto ad una profondità ancora inferiore (da 5 a 10 cm.), quando l'uva incomincia a prendere il colore ed ha il duplice scopo di eliminare definitivamente le erbe infestanti e di mantenere il terreno fresco e sufficientemente umido per favorire la maturazione dell'uva.

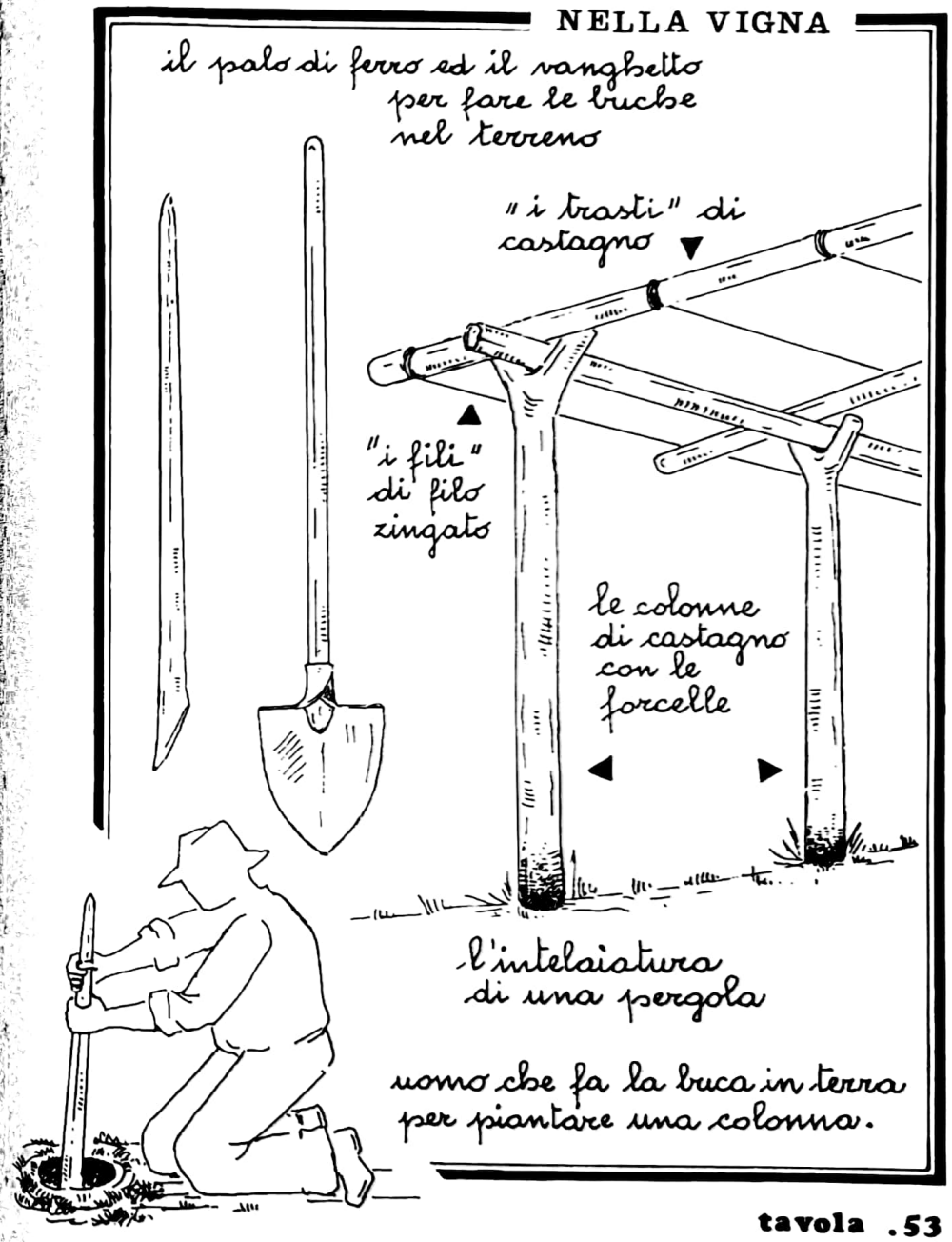
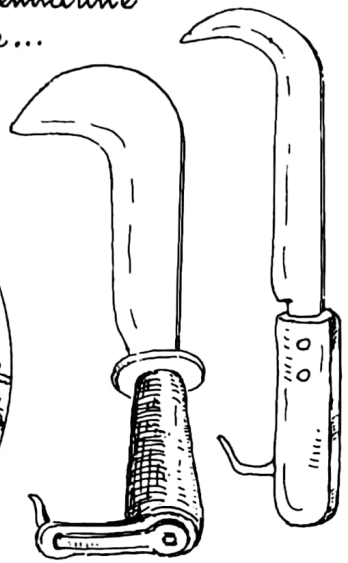
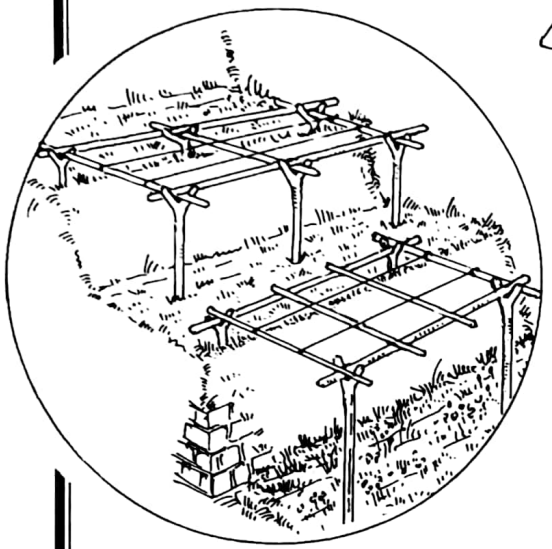


tavola .53

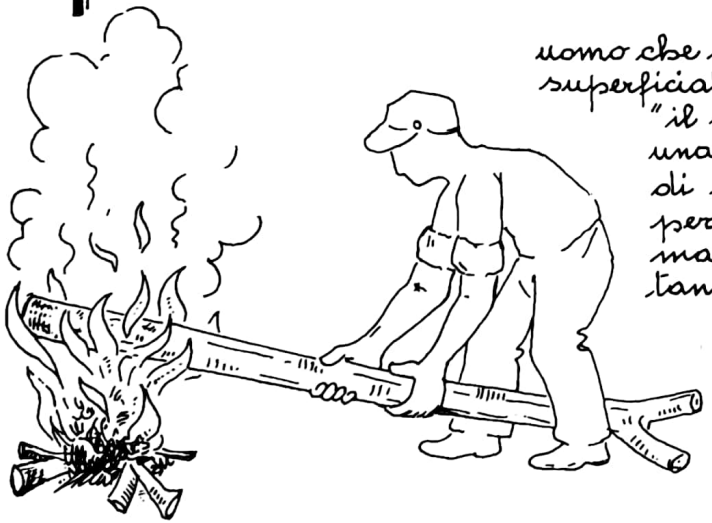
altre forme di pennatine
usate nelle vigne...



...viste nel
Monte di Ripa.

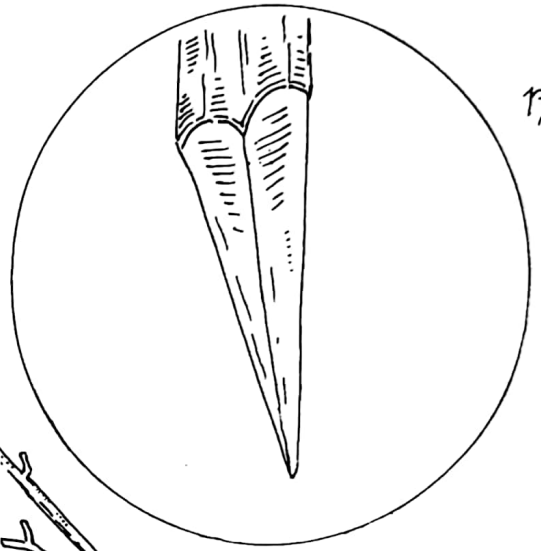


pergole costruite
sopra "le piane"



uomo che carbonizza
superficialmente
"il calcio" di
una colonna
di castagno
perchè non
marcisca
tanto presto.

Lisb '83



punta di
"calocchia"
fatta con due
"pennatate"

la parte della
"calocchia", che
si pianta in
terra e per
circa un
metro verso
l'alto, viene
"sbucchiata",
perchè duri
di più.

uomo,
che fa la punta ad
una "calocchia"
con il pennato.

DISERBARE. Che nel gergo versiliese suona « scerbà », è un'operazione che tende, da una parte a portare sollievo ed aiuto alla vite, e dall'altra condanna e distruzione alle cattive erbe, che tuttavia son sempre pronte a rinascere ed infestare di nuovo, costringendo il contadino a ripetuti interventi e fatiche continue.

FARE IL RAME. Preparare il « rame » (solfato di rame detto anche, poltiglia bordolese) significa innanzi tutto procurare in loco l'acqua necessaria, se uno non ha la fortuna di possedere sul posto una « casetta » fornita di cisterna per la raccolta dell'acqua piovana oppure di avere un confinante generoso, che, avendocela, gli permetta di rifornirsi. Se, come si diceva, non ha né l'una né l'altra fortuna, allora deve mettersi l'animo in pace, la « bardella » sulle spalle o il « cercine » sulla testa e andare col barile o con la secchia alla fonte più vicina, che comunque è sempre lontana, e trasportare tutta l'acqua che gli serve.
Anche un'altra soluzione ci sarebbe: preparare cioè il « rame » a casa dove l'acqua c'è e quanta se ne vuole, ma un inconveniente rimane, infatti per ogni macchinata che viene irrorata si deve fare un viaggio da casa alla vigna con il pesante zaino sulle spalle.
Insomma è pur vero che la vita sui monti ha sempre una difficoltà in più!
Quando finalmente il recipiente, che può essere una botte dal catrame sfondata, una conca oppure un grosso bidone, è pieno d'acqua vi si immerge il sacchetto di tela rada o iuta contenente la giusta dose di solfato di rame in cristalli (Kg 1-1,200 per ogni 100 litri di acqua).
Questo sacchetto, essendo legato con una cordicella ad un bastone messo di traverso sul bordo del recipiente, è tenuto sospeso a mezz'altezza nell'acqua per permettere al contenuto di sciogliersi prima e meglio.
Nel tempo che il solfato di rame si squaglia (circa 2 ore) si prepara in una paiolina, o altro recipiente adatto, il latte di calce, che serve a temperare l'acidità del « rame ».
Esso è composto da circa 500 grammi di calce viva o 600 di calce spenta per ogni chilogrammo di solfato di rame disciolti in circa una diecina di litri di acqua. Si versa quindi la calce nella soluzione di rame e si agita il tutto molto energicamente con un lungo bastone. Se la poltiglia assume un bel colore turchese si può essere soddisfatti e sicuri che l'effetto sulle « pampine » della vite sarà quello desiderato.

RAMARE. Significa irrorare le viti con soluzione di solfato di rame. I contadini, sia dei monti che del « piano », sono costretti a praticare ripetute volte nella stagione questa « ramatura » per combattere un fungo invadente e micidiale, la peronospora, che attacca e corrode particolarmente le foglie della vite, rendendole friabili e secche e successivamente invade e infetta anche i grappoli, impedendo agli acini di giungere a maturazione.

NELLA VIGNA

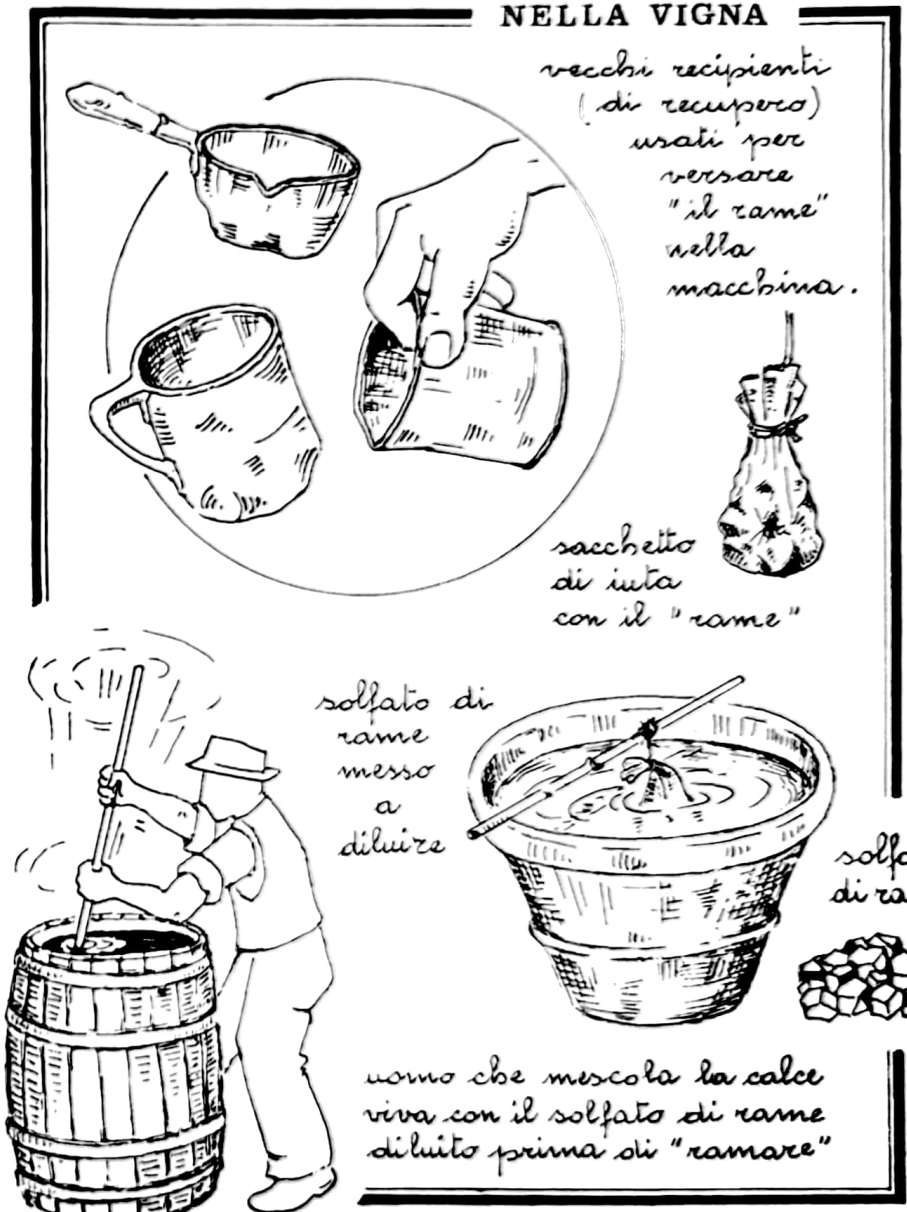


tavola . 56

Il solfato di rame liquido, che previene e arresta la diffusione e la crescita di questo fungaccio, viene spruzzato in particolar modo « sulle pampine » e sui « capi maestri » della vite con una apposita « macchina da ramà » (irroratrice), costituita essenzialmente da una pompa a stantuffo collegata ad un ugello spruzzatore, che polverizza il liquido in modo che si posi e rimanga, come pulviscolo, sulle foglie senza formare goccioline, che, scivolando, cadono e lavano, invece di permanere e disinfettare.

La prima ramatura si effettua di solito quando sui tralci spuntano i primi « capetti » (germogli di qualche centimetro) o, come dice qualcuno, quando « il capo ha l'uvetta in bocca », quando cioè incomincia a formarsi il grappolo. Naturalmente non c'è una data precisa di inizio, ma comunque fra il venti di Aprile ed il primo Maggio. Dopo la prima se ne effettuano almeno altre cinque ogni otto giorni, poi si continua con altre tre ogni quindici giorni fin verso la metà di Luglio e qui si sospende. Se però sul finire di Giugno il tempo è particolarmente umido, come spesso accade, e al mattino tutta la vegetazione, compreso le viti, è grondante di « guazza » (rugiada), allora si continuano le irrorazioni ogni otto giorni fino a che perdura il tempo umido.

I vecchi contadini raccomandano sempre che per evitare perdite di tempo ed arrabbiature inutili, quanto deleterie, è bene curare con molta attenzione l'immissione del liquido nella macchina irroratrice, perché anche un solo piccolo grumo di calce, come una qualsiasi altra impurità, possono provocare l'intasamento dell'ugello spruzzatore e di conseguenza il suo smontaggio e ripulitura con una notevole perdita di tempo e di buon umore. Raccomandano inoltre di non irrorare mai contro vento, altrimenti una buona parte della nuvola di goccioline di quel solfato di rame, che non è certo un ricostituente, finiscono in faccia e nei canali respiratori di chi « rama », arrecando danni gravi alla salute, e, sia pure in secondo ordine, ma di importanza non trascurabile dal lato economico, riducono gli abiti da buttar via.

INSOLFARE (solforare). Una malattia della vite molto pericolosa e deleteria è l'oidio, un fungo parassita che attacca i tralci verdi e le foglie, su cui compaiono delle macchie scure e ne provoca uno sviluppo imperfetto. I danni però più consistenti e più gravi li arrreca agli acini, che si deformano e si spaccano, mentre si ricoprono di muffe bianco-grigiastre, le quali arrestano la maturazione e fanno marcire il grappolo.

La malattia si combatte efficacemente con lo zolfo, tant'è vero che molti la chiamano sbrigativamente « il mal del solfo ». Occorre però ripetere più volte le solforature, incominciando appena i grappoli sono in boccio. Si ripete qualche giorno dopo, quando la fioritura è in pieno sviluppo e ancora due o tre volte, ogni quindici giorni, dopo la sfioritura, che normalmente si conclude dopo la metà di Giugno.

Per insolfare si utilizza « il buffetto » o la « macchina dal solfo » (macchina solforatrice) a zaino, entrambi funzionanti a mano e costituiti essenzialmente di

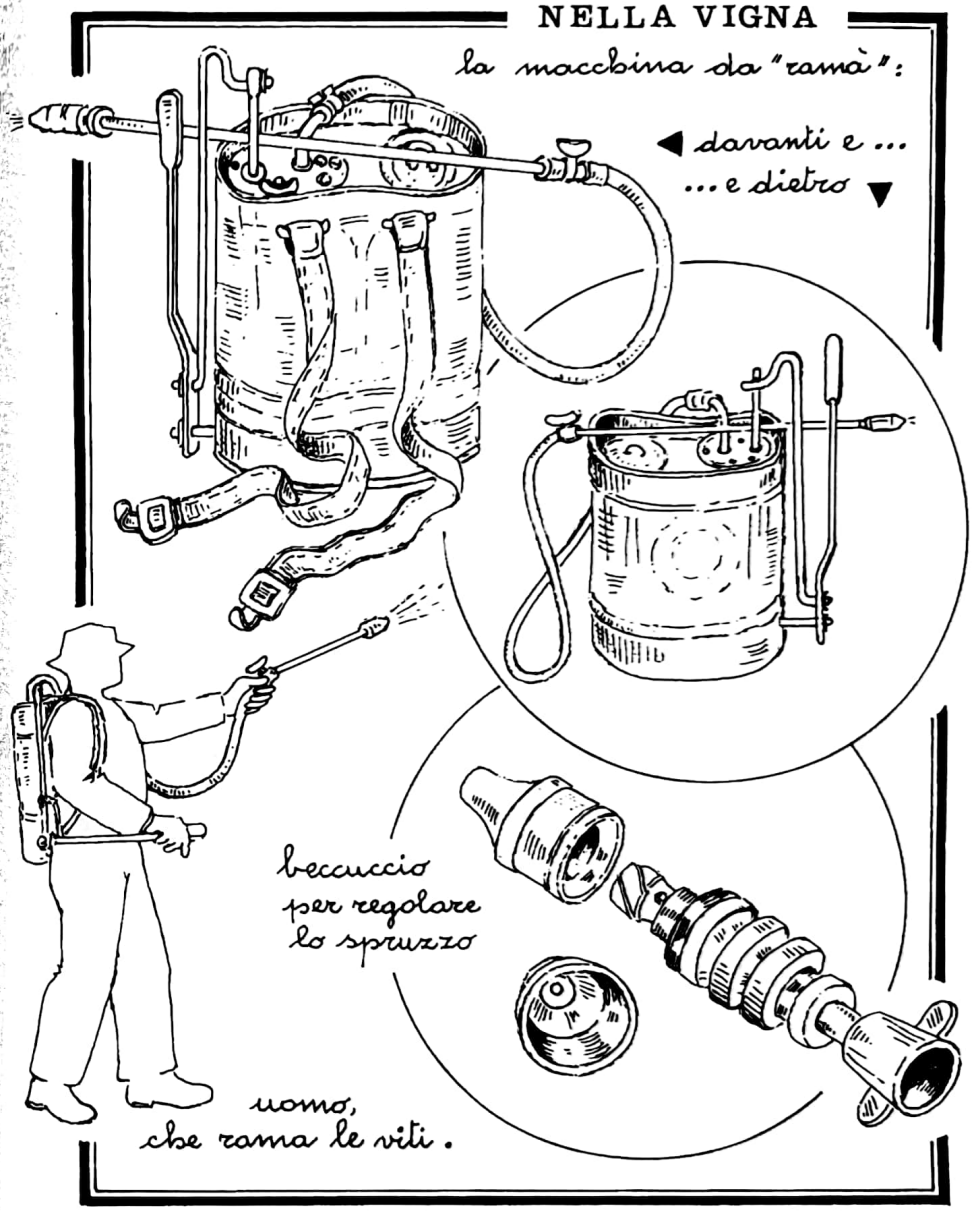


tavola . 57

un mantice, che soffia in un serbatoio ed espelle la polvere di zolfo, che quivi si trova, attraverso una lunga canna di gomma o di latta munita all'estremità di un terminale a spatola per favorire l'espansione della polvere. Per far si che questa rimanga meglio e più a lungo attaccata ai grappoli, alle « pampine » ed ai « capi maestri », è bene « insolfare » la mattina presto, quando c'è ancora un po' di « guazza » ed invece rimandare l'operazione se soffia anche minimamente il vento.
Quest'ultimo evento è doppiamente deleterio, perché, oltre a disperdere gran parte della polvere espulsa dal « buffetto », scuote continuamente i tralci e le foglie, facendo cadere anche quella poca che su di essi si è posata, inoltre il vento porta negli occhi, anche se protetti dagli occhiali, lo zolfo, che li fa pizzicare e lacrimare per tutto il giorno e anche oltre.

SBASTARDARE. È una delle azioni più frequenti a cui il contadino deve ricorrere per eliminare i succhioni, più comunemente detti capi bastardi, che crescono sul tronco vecchio e sui rami più grossi della vite, succhiano linfa e non danno alcun profitto, non essendo produttivi.
Solo alcuni vengono risparmiati perché ritenuti utili alla formazione dei nuovi tralci di produzione nell'anno successivo.

SCAPARE. Quando i nuovi grappoli stanno sfiorendo ed i chicchi incominciano ad ingrossarsi si effettua una prima scapatura e, se necessario, più tardi una seconda, per evitare che il germoglio in piena forza succhi la preziosa linfa necessaria alla maturazione e nel contempo abbia modo di far irrobustire il tralcio, che deve sorreggere il grappolo in sviluppo. La scapatura, che consiste nel cimare il germoglio di uno o due nodi sopra l'attacco del grappolo, si effettua con le unghie, essendo il germoglio molto tenero ed il nodo fragilissimo.

SFEMMINELLARE. L'azione consiste nell'eliminazione sistematica di tutti quei rametti rispuntati e cresciuti dopo la scapatura oppure originati da una gemma cosiddetta, pronta, perché formatasi nell'annata su un « capo » normale. Questi « capetti » nuovi detti appunto « femminelle » o anche rami anticipati, sono ritenuti nocivi, perché sottraggono prezioso alimento al grappolo in maturazione e pertanto è bene impedire la loro crescita.
Alcuni contadini tuttavia ne lasciano qua e là alcune, perché specialmente quando si tratta di « vizzàtori » (vitigni) precoci, le femminelle possono produrre grappoli, anche se la loro maturazione avverrà a vendemmia ormai conclusa. Questa uva è utilizzata di solito per rinvigorire « il picciólo » (il vinello) o rigenerare « lo strizzo »: un vino ricavato dalla torchiatura delle vinacce fatto ribollire con un po' di uva fresca.

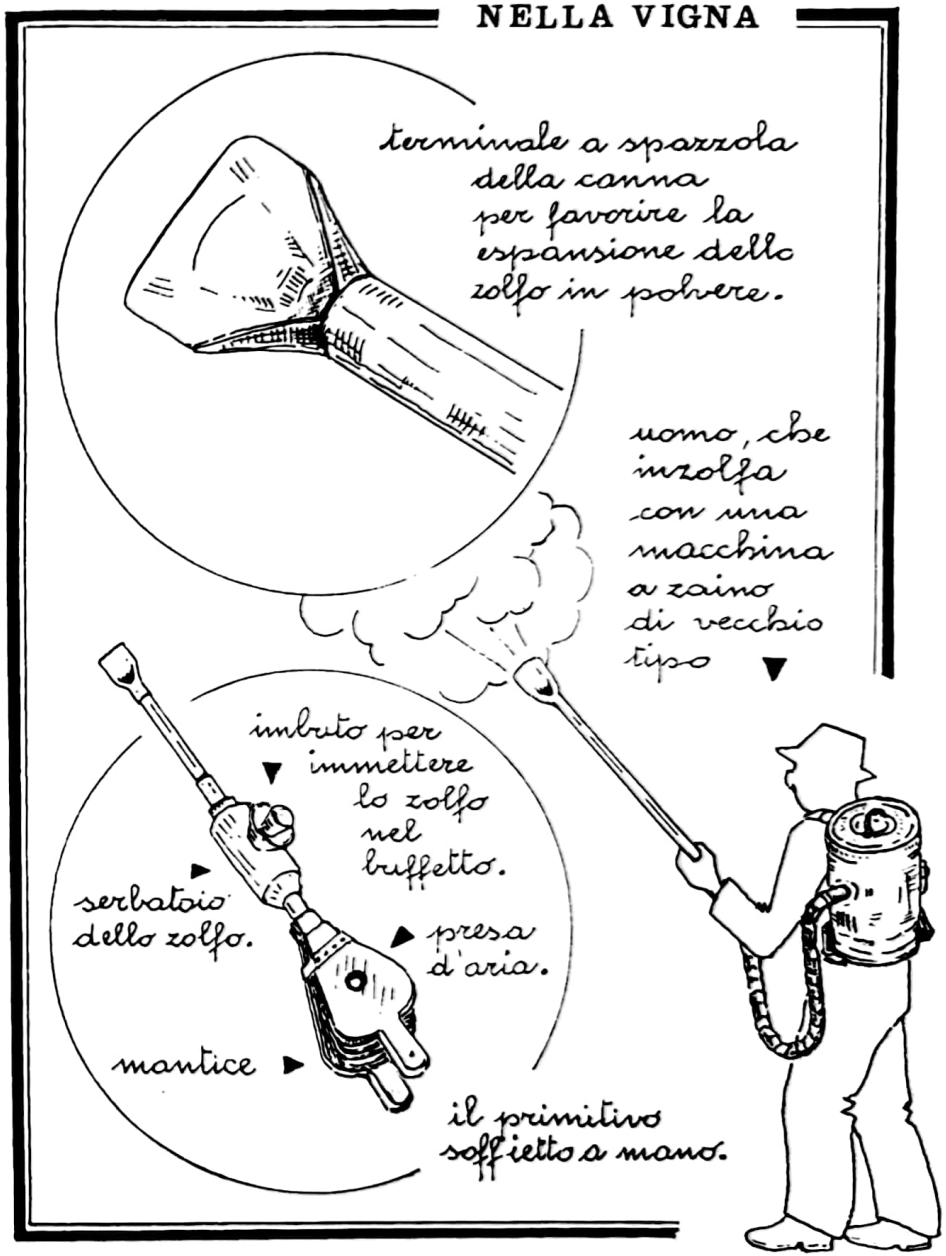
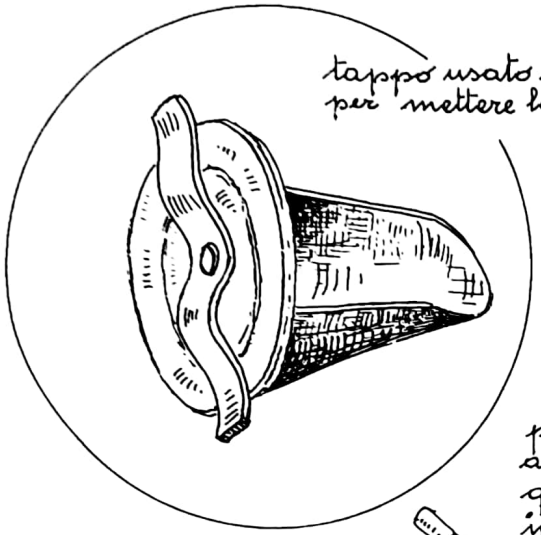
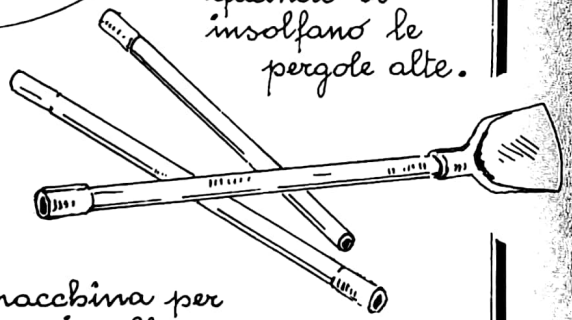


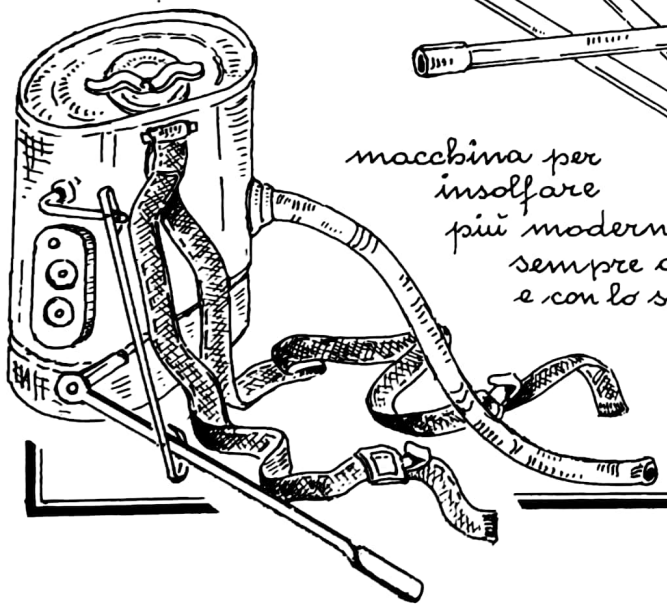
tavola . 58



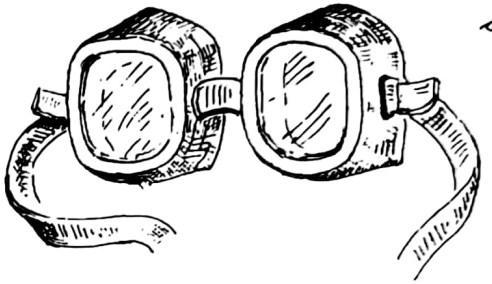
tappo usato come paletta per mettere lo zolfo nella macchina.

prolunghe di latta per aggiungere alla canna quando si insolfano le pergole alte.



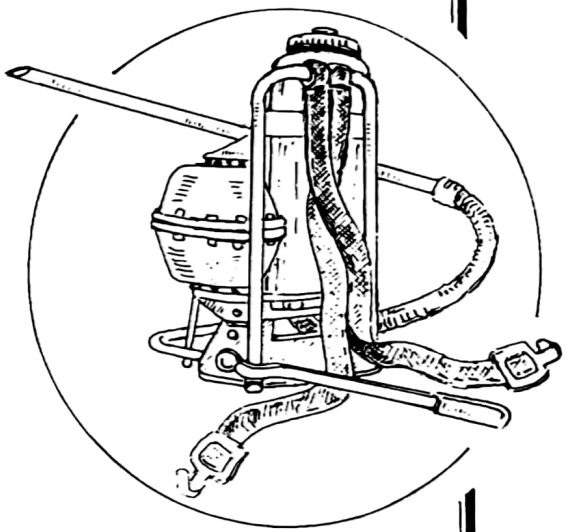


macchina per insolfare più moderna, ma sempre a zaino e con lo stantuffo a mano.

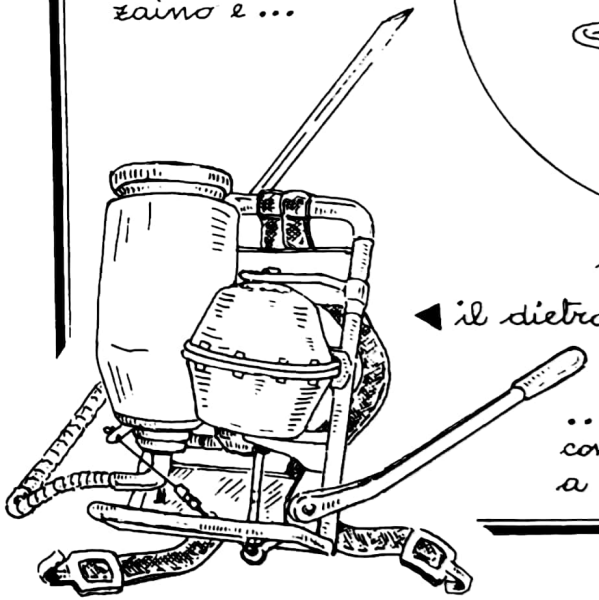


occhiali per proteggere gli occhi dallo zolfo, per non farli pizzicare e lacrimare.

l'ultimo modello della macchina da insolfare del 1950, ma sempre a zaino e ...



il davanti ▲



◀ il dietro

... e sempre con lo stantuffo a mano.

SVITICCIARE. I viticci sono le mani della vite. Con essi i lunghi tralci si attaccano a tutti i sostegni che trovano, rendendo stabile e sicura una situazione d'altronde precaria a causa della loro lunghezza e flessibilità, pur essendo carichi di pesanti grappoli.
Nei casi assai frequenti però in cui questi robusti legacci si introducono ed ingombrano il grappolo stesso, impedendone il regolare sviluppo e rendendone poi particolarmente difficoltosa la raccolta, è necessario lo sviticciamento: tagliare o districare i viticci, un'azione questa tanto utile quanto noiosa, che tuttavia, se fatta in tempo debito, stimola anche l'allegazione e la formazione del grappolo stesso.

SPAMPINARE. Quando finalmente l'uva incomincia, come si suol dire, « a prendere la matura » e si vedono giorno per giorno i chicchi prendere colore, la maggior parte dei contadini del monte, ma anche del « piano », ritengono utile ai fini di una maturazione precoce e completa di togliere via tutte quelle « pampine » che in qualche modo impediscono ai caldi raggi del sole di carezzare direttamente e nel modo più avvolgente i grappoli dell'uva.
Di solito la spampinatura è affidata alle donne, che la considerano un passatempo, salvo quando incontrano qualche residuo di zolfo, che fa loro pizzicare gli occhi.
Nonostante la bontà dell'azione, non tutti la praticano, temendo l'improvviso scoppio di temporali o, peggio ancora, lo scatenarsi di furiose grandinate, fenomeni molto frequenti purtroppo in questi periodi.
Forse non hanno tutti i torti, anche se, sinceramente, è difficile pensare che una « pampina » in più o in meno riesca a proteggere adeguatamente il grappolo dalla violenza distruttrice della grandine.

DIRADARE. «Certiduni» (taluni), piuttosto pignoli, ma anche attenti al loro lavoro, prima ancora che l'uva sia entrata nel pieno della maturazione, passano fra i filari e sotto le pergole, staccano e diradano sia i grappoli malformati e troppo vicini l'un l'altro sia gli acini vizzi e troppo fitti con l'intento di migliorare la qualità dei grappoli restanti e di conseguenza la bontà del proprio vino.

SPUNTARE. I soliti esigentoni, che sono sempre alla ricerca di novità per migliorare il loro prodotto, quando l'uva sta volgendo a maturazione, passano di filare in filare e tagliano con le unghie o con le forbici la punta di tutti quei grappoli che a loro parere sembrano in ritardo. Si dice infatti che la parte apicale del grappolo influisca negativamente sul processo di maturazione, ritardandolo.

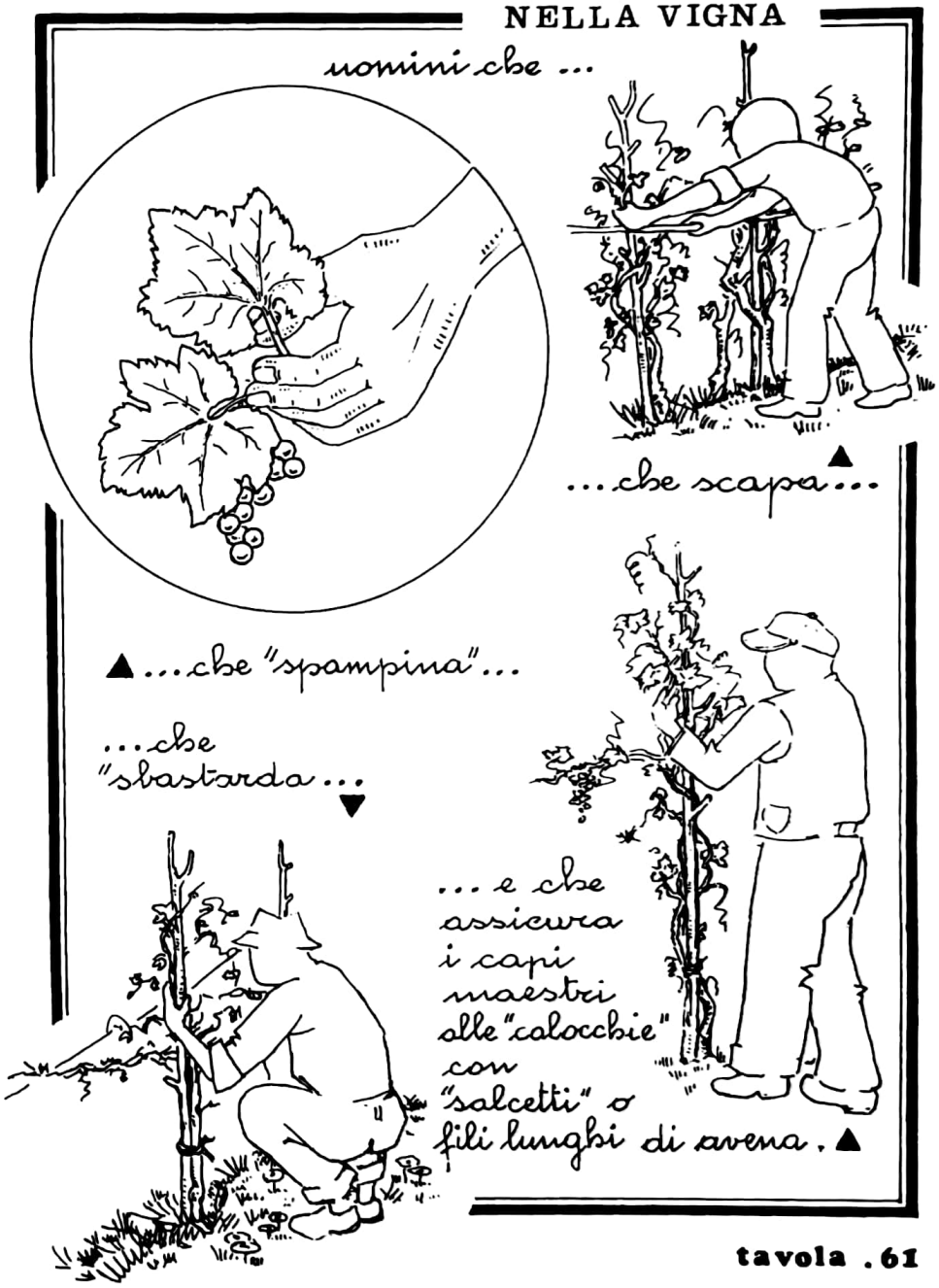


tavola .61

VENDEMMIARE. Per i ragazzi ed i giovani è una festa, sempre che ai ragazzi non si comandi di « riccattare i pippoli » (raccogliere gli acini caduti) ed ai giovani di portare con i grossi corbelli l'uva colta alla cantina. Per il resto può essere anche l'occasione di piacevoli incontri, di conoscenze nuove, perché di solito, alla vendemmia si invitano parenti e amici per « dare una mano » (aiutare) così da concludere il lavoro nella mattinata, dato che le vigne ai monti sono per lo più di modeste dimensioni. Intanto mentre si staccano i grappoli maturi, mentre si montano e si scendono le scale a pioli, viene spontaneo di conversare, ridere e scherzare ed anche di cantare e stornellare allegramente. Poi c'è il gran desinare tutti insieme, tutta una tavolata, con grande abbondanza di cibi e di bevande, motivo ancora di gioia e spensieratezza; ma per i responsabili del lavoro, per i vecchi e le donne, che poco partecipano alla gioia e molto alla fatica, per loro è solo l'ultima e la più faticosa di una lunga serie di azioni che hanno compreso tutto l'anno.

I NEMICI DELLA VIGNA

Tre sono i nemici più temibili per la vite, due funghi ed un insetto. Tutti e tre provengono dall'America del Nord e giungono anche nelle nostre vigne ad ondate successive come le piaghe dell'antico Egitto. Dal 1850 al 1900 si diffondono i funghi: l'oidio e la peronospora, chiamate rispettivamente il mal del zolfo e la malattia del rame. Nel 1930 poi giunge alla sua massima diffusione anche il terzo, vero e proprio flagello per le vigne: la fillossera.

Questo è un insetto piccolissimo (mm. 1,2 circa), ma micidiale, che, punzecchiando con il suo rostro le radici della vite, le fa marcire, provocando la morte della pianta.

Ora, mentre per i funghi si scopre quasi subito il rimedio: irrorando le piante in vegetazione prima con il solfato di rame e spolverizzandole poi con zolfo in polvere; per il terzo invece l'unico rimedio efficace che si consiglia e si pratica per lungo tempo è la distruzione del vigneto e la bruciatura di tutte le piante infette o sospette tali.

Finalmente poi ci si accorge che la vite americana resiste alle punzecchiature e continua a vivere e fruttificare anche nei terreni infetti.

Così si rinnovano più o meno rapidamente tutte le piantagioni di vite: si piantano viti americane e vi si innestano « vitori » (vitigni) locali.

Questi interventi risolutivi, ma costosi, hanno comportato notevoli sacrifici ai vari produttori, ma hanno altresì consentito a tutti di poter continuare a gustare un buon bicchiere di vino locale e ad alcuni di poter di nuovo contare su una entrata estra per far quadrare il bilancio familiare sempre in situazioni precarie e difficoltose.

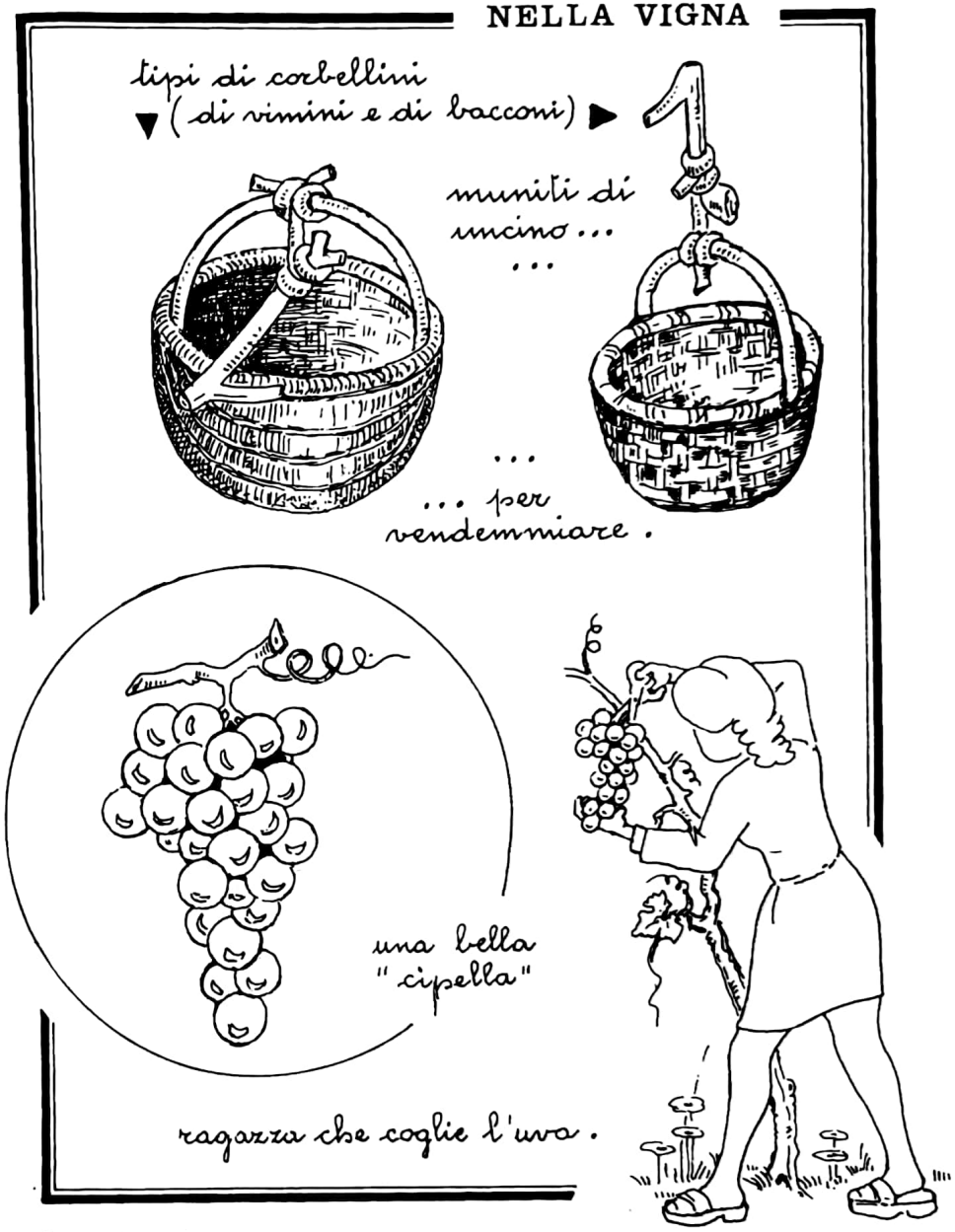


tavola . 62

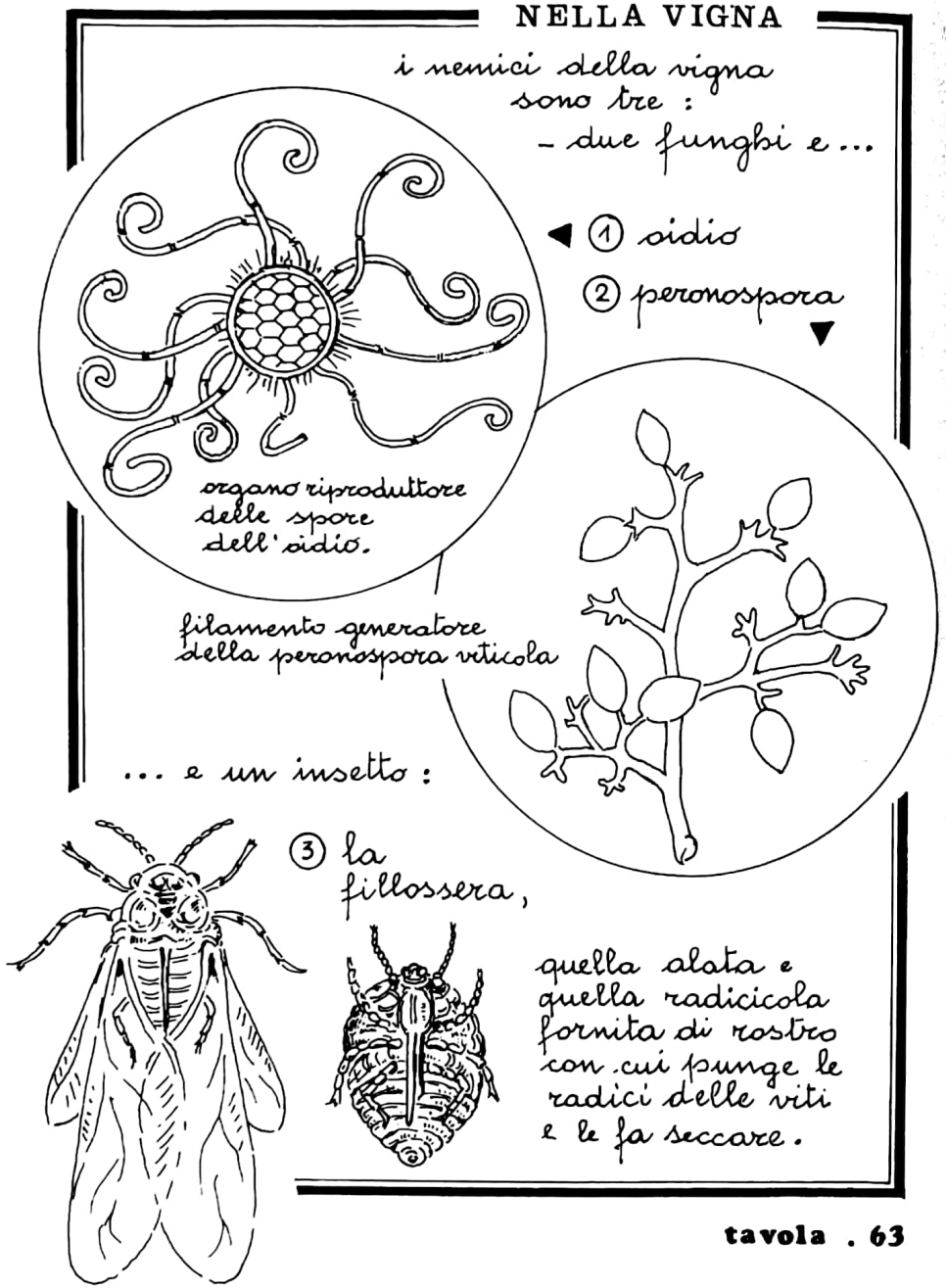


tavola . 63

GLOSSARIO DE NELLA VIGNA

BIDENTE
(vedi glossario de NEI CAMPI)
(tavole 47-48-73-78)

CIPELLA

Quando, durante la vendemmia, si trova un grappolo particolarmente maturo e di ottima qualità, se ne fa di solito « una cipella ». Si stacca cioè la pigna d'uva, avendo cura però di lasciare attaccato al gambo una breve porzione di tralcio che a volte comprende anche più di un grappolo, ma sempre dei migliori. Le « cipelle » sono spesso utilizzate come compenso a chi è venuto « a dare una mano » (aiutare) nella vendemmia, oppure come dono ad amici o personalità paesane, degne di qualche riguardo. Le rimanenti vengono legate per il breve tralcio a mazzi o « scempie » (singole) e quindi appese al soffitto, per lo più della camera da letto, per essere consumate nei mesi successivi come frutta prelibata.

(tavola 62)

COLONNA

Palo di legno di castagno alto anche fino a 3-4 metri e proporzionalmente grosso, che termina in alto con una robusta forcella.
Si pianta per circa 60-80 cm. nel terreno ben solidamente e serve per sorreggere « i trasti » e tutta l'intelaiatura che forma la pergola.
Di solito prima di piantarla si bruciacchia la parte che va interrata, perché non marcisca troppo presto.

(tavole 53-54)

COLTELLO DA INNESTA'

È un coltello tipico a serramanico, con la lama snodabile, che può essere ripiegata e chiusa in una fenditura del manico, generalmente di « bussolo » (bosso), o di osso, per cui si può tenere comodamente in tasca senza pericolo alcuno.
La lama, non più lunga di 10 cm. è spuntata e termina in alto a guisa di scalpello con il taglio ben affilato. Questa semplice modifica lo caratterizza e serve per praticare la spaccatura sul ceppo dell'innesto in cui si deve inserire, quel tanto che basta, la marza.

(tavola 52)

FALCINO

Arnese da taglio che sta fra il coltello a serramanico e la « pennatina ».
Del coltello ha il manico di legno completo di molla e congegno per la chiusura a scatto, ma terminante con una vistosa curvatura all'indietro.
Della « pennatina », ha la lama ripiegata in punta ad angolo retto in avanti, ma snodabile e di dimensioni molto più modeste: (lunghezza cm. 12-14, larghezza cm. 3, spessore mm. 2,5, sporgenza della punta cm. 4).
Il falcino è usato nella vigna per fare gli innesti e per cogliere l'uva.

(tavola 50)

FILARE

Lunga serie di viti allineate sul ciglio della « piana » ed ivi sostenute una per una dalle « calocchie ». Dal fusto poco alto (cm. 80-90) di ognuna di queste piante si tendono, ripiegandole in fuori, le pendie: i capi produt-

tivi dell'annata, la cui estremità viene legata ad un filo di zinco teso a giusta altezza e a distanza regolare da un capo all'altro della « piana ». Esso è sorretto da paletti di legno piantati « dietro il póggio » cioè nella parte alta della « piana di sotto ».

(tavole 47-50)

FORBICI DA POTA'

Tipo di forbici che sfrutta lo stesso sistema di leve di quelle comuni, ma sono strutturate diversamente.
Le due lame sono corte e molto spesse: una è stretta e massiccia, concava all'interno e praticamente senza taglio, infatti serve più che altro di appoggio all'altra lama, che invece è internamente convessa ed ha un taglio affilato e sottile, ma robusto assai da incidere il legno.
I due prolungamenti oltre il perno, dopo un breve incurvamento a semicerchio, proseguono per 15-18 cm. e ne costituiscono la robusta impugnatura, che si abbranca e si stringe nella mano con forza. Fra i due manici, nella incurvatura sotto il perno, è incastonata una molla tubolare respingente, che divarica automaticamente lame e impugnature appena si allenta la stretta.
Quando non si adoperano sono tenute chiuse da un anello di cuoio fissato alla estremità di uno dei manici o da qualche altro congegno di bloccaggio.

(tavole 42-43-44-45)

FUZZICO
(vedi glossario de NELL'ORTO)

(tavole 39-51)

MALIMPEGGIO

Specie di piccone con il ferro a taglio da ambedue le estremità, i tagli però sono posizionati perpendicolarmente l'uno rispetto all'altro. È munito di manico di legno lungo circa un metro, robusto e liscio, inserito in un occhio al centro del ferro, allo stesso modo del piccone.
Serve nella vigna per scavare buche in terreni duri ed infestati da radici legnose piccole e grosse, oppure per svellere ciocche di alberi di alto fusto ed è particolarmente apprezzato perché i suoi tagli così diversamente orientati possono essere usati a seconda delle necessità sia per scavare che per tagliare.

(tavola 49)

MAZZA DI FERRO

Grosso martello costituito da un massello metallico a forma parallelepipeda, di peso rilevante (kg. 2-4) nel quale è inserito al centro un lungo manico di legno (m. 1-1,20), che ne consente l'impugnatura e la manovra a due mani. Di solito si usa nella vigna per spaccare grosse pietre, per piantare « fuzzichi » o paletti di notevole grandezza, oppure sulle cave per batter sulla « stampetta ».
(La stampetta è una lunga asta di acciaio con una estremità forgiata a scalpello usata dai cavatori per fare i buchi per le mine).

(tavola 49)

PALO DI FERRO

Pesante palo dritto e omogeneo, lungo da un metro ad un metro e mezzo, con le due estremità ridotte: una a punta, e l'altra allargata « a zeppola » (a cuneo) tanto da essere impiegato anche come leva.
Se ne servono i contadini per scavare buche dove piantare colonne o pali per pergole e filari, completando l'opera con le mani, a mo' di piccola paletta, per ripulire la buca dalla terra smossa e dai sassi svelti, oppure con il vanghetto per allargarla secondo le necessità.
Viene inoltre utilizzato con risparmio di fatica per rimuovere dal terreno « grossi grottoni » (grossi massi) o sollevare pietre di notevoli proporzioni.
Sulle cave gli operai lo usano per alzare i blocchi del marmo quel tanto che basta per « calzarli » (mettere sotto dei cunei).

(tavola 53)

PENNATINA

Arnese da taglio costituito da una lama di acciaio resa tagliente da un solo lato e piegata in punta ad angolo retto. L'estremità inferiore della lama è inserita in un manico di legno, dal quale sporge, dalla stessa parte del taglio, l'ultima sua appendice ridotta a gancio. A volte il manico è costituito da tanti dischetti di cuoio sovrapposti e lisciati sulla costa, perché non facciano male alle mani; altre volte è privo di gancio.
Anche la lama presenta delle piccole varianti suggerite più che altro da esigenze di lavoro. La lunghezza del taglio, per esempio, può variare dai più comuni 20 cm. ai 30 cm. abbondanti; la punta ripiegata avanza in avanti in alcune 9 in altre 14 cm..
Ma la variante più vistosa è costituita da una cresta tagliente che sporge sul dorso del ferro e che viene adoperata come un'accetta.
La pennatina si usa per appezzare la legna fina, per fare la punta ai « brocconi » e alle « calocchie » e per potare le viti, specie quelle a lama lunga.
Si porta appesa alla cintola sorretta da un gancio di ferro detto appunto « attaccapennati ».

(tavole 42-54)

PICO (piccone)
(vedi glossario de NEI CAMPI)

(tavole 48-78)

PORTAFORBICI

Arnese che di solito ognuno si costruisce da sé, usando un pezzo di latta qualsiasi inchiodato sopra una tavoletta, proprio come il « facciólo » (tomaia) di uno zoccolo sul ceppo, oppure utilizzando un grosso corno di bue, come si fa anche per il « portapietra da arrotà ». C'è chi se lo procura inchiodando quattro tavolette a mo' di parallelepipedo di dimensioni adeguate con la base superiore aperta, o ancora chi sfrutta un « bugioncello » (tronchetto corroso internamente) di gelso, opportunamente chiuso al fondo con una tavoletta rotonda. In ogni caso comunque è fornito di un grosso occhiello o di una specie di fibbia, che sporge abbondantemente dal bordo superiore per poterlo inserire nella cintola e mantenere l'attrezzo penzoloni sull'addome di chi lavora, in modo che possa essere di comodo appoggio e di sicuro congegno di chiusura per le forbici « da potà » nei momenti in cui le mani hanno altri impegni.

(tavole 42-45)

RONCHETTO

Specie di piccola falce con il manico inserito su di un bastoncello lungo una quarantina di centimetri, che viene adoperato durante la potatura delle viti per tagli un po' scomodi e difficoltosi.

(tavola 50)

TRASTO

Legno di modesta grossezza, ma molto lungo e dritto.
Si pone da una colonna all'altra per formare la pergola.
A volte, se troppo grosso, viene « scoppiato » (segato verticalmente in metà) in modo da farcene due.
L'insieme dei trasti forma la intelaiatura della pergola, su cui poi si stendono i fili e si legano i tralci delle viti.

(tavola 53)

VANGHETTO
(vedi glossario de NEI CAMPI)

(tavole 53-67-69)

ZAPPETTO

Attrezzo agricolo usato nelle vigne per scalzare le viti, da non confondere con l'omonimo attrezzo usato dalle donne per «scerbare» (diserbare) il grano.
Questo infatti ha forma pressoché triangolare (base cm. 14, altezza cm. 15) con al centro della base un occhio tondo in cui è inserito il manico.

(tavola 47)

ZAPPINO
(vedi glossario de NEI CAMPI)

(tavole 48-78)

IL VINO PER LE TASSE

Un tizio del « piano » ordinò una damigiana di vino ad un suo conoscente di Retignano, rinomato per produrre del buon vino, che in certe annate era addirittura eccellente.
Al momento della consegna però il barrocciaio, che di solito espletava questi servizi locali, scaricò due damigiane, invece dell'unica ordinata, dicendo che così aveva avuto ordine di fare.
Un po' sorpreso, ma accomodante, il Tizio accettò la merce, che d'altro canto sapeva essere di ottima qualità. Tuttavia quando alcune settimane dopo il conoscente venne a riscuotere non resistette al desiderio di chiarire il malinteso e sorridendo gli fece osservare:
– Io, vi avevo ordinato una damigiana e come mai me ne avete mandate due? –
L'altro candidamente si giustificò:
– Che volete, una damigiana è per mangia' e l'altra per le tasse!

Capitolo quarto

NEI CAMPI

FARE LA PILA

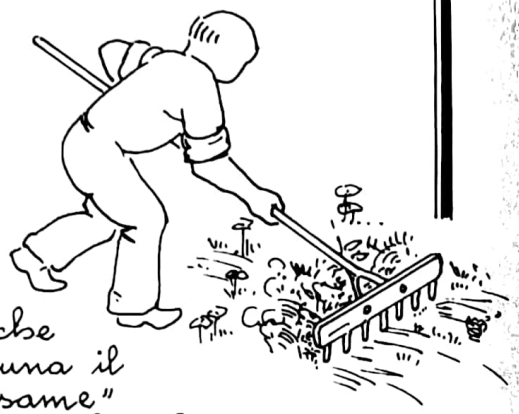
La « pila » è, potremmo dire, il surrogato del concime di stalla.
Quando non ci sono bestie per fare il concime vero (lo stallatico) e si hanno comunque delle « piane » (terrazzamenti) da zappare, che senza concime sarebbe come buttar via tempo e fatica, si ricorre alla « pila », al concime fatto da sé.
Si radunano man mano nella « piana » da zappare tutti i residui e gli scarti delle coltivazioni ormai giunte a maturazione: dalle « tracce » (tralci) delle patate, ai « costi » (gambi) secchi del granturco, dalla pulitura dei « brocconi » (paletto liscio e sottile) de' fagioli, alla « rastellatura » dei « póggi » e dei « pradi » (prati).
La pulitura dei campi però non è sufficiente e nemmeno è capace da sola di produrre del buon concime, se non è abbondantemente integrata ed arricchita da due elementi particolarmente adatti ed efficaci: il « fogliaccio » (foglie secche) ed il « perugino » (liquame), che purtroppo né l'uno né l'altro crescono spontaneamente nei campi, ma con fatica nei campi devono essere trasportati sulle spalle.
Il « fogliaccio », che il vento ammucchia nelle piccole, ma numerose forre delle selve, si va a raccogliere con la stia e non basta un solo viaggio. Il «perugino» invece si va a prendere a casa, in paese, col barile o la secchia di legno e, per averlo a disposizione quando serve, se ne riempie per tempo, a mo' di serbatoio, una botticella « sfondata » (senza i fondi davanti), quella che poi servirà anche per fare il « rame » (solfato di rame) da dare alle viti.
Il « fogliaccio » ed i residui delle puliture si ammucchiano il più compattamente possibile a strati successivi in modo da formare un parallelepipedo o una specie di tronco di piramide a base rettangolare di 4-6 metri quadrati di superficie, con i contorni ben definiti e gli spigoli piuttosto netti e ben marcati. Ogni strato si irrora abbondantemente con il bottino e si procede in tali successive operazioni fino ad altezza d'uomo. Dopo di che si lascia riposare per qualche mese.
Nel frattempo, aiutato dalle piogge, il « farsame » (lo strame) fermenta e marcisce ed anche se il volume si riduce sensibilmente, quello che rimane è un ottimo concime, che garantisce tutto il potere nutritivo e fertilizzante necessario alle nuove semente.

VANGARE

Vangare è certamente uno dei lavori più faticosi per il contadino di montagna, perché il terreno per tutte le colture si prepara con la vanga, esclusi solo i cereali.

tavola . 64

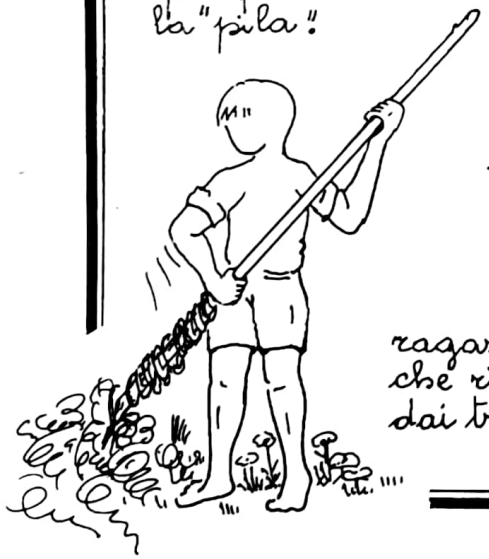
nonnini, che...



... che "arruna il farsame" (ammucchia il sudicio)...

... che "riccatta" (raccoglie) il "fogliaccio"...

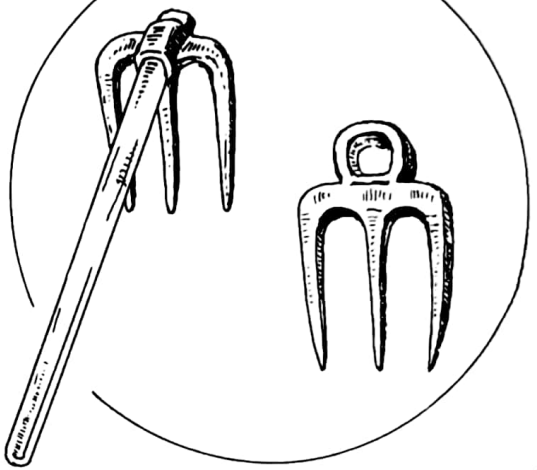
... che svelge i "brentoli" (erica) per fare la "pila"!

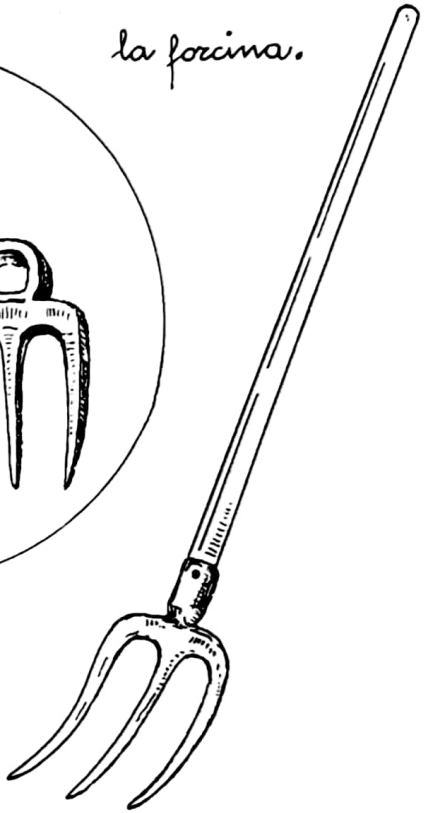


ragazzo che ripulisce "i brocconi" dai tralci secchi dei fagioli.

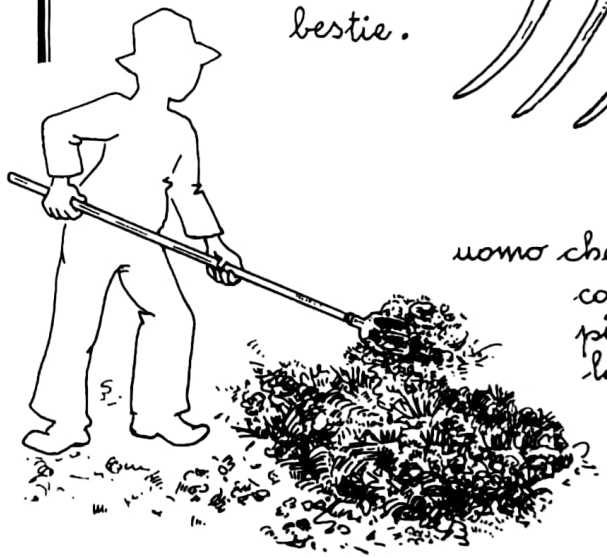
il raspo...

la forcina.





... per "levá" il concime alle bestie.



uomo che sparge il concime nella piana con la forca.

Oltre alla frequenza però questo lavoro è duro e pesante in sé e per sé. Richiede forza muscolare e resistenza fisica, perché si tratta di ribaltare tutta la terra di una « piana » (campetto), una zolla alla volta, una vangata dopo l'altra, per una profondità di 30-40 cm. e durare per giornate intere dall'alba al tramonto.
Per vangare il contadino impugna il lungo manico della vanga con tutte e due le mani: una « a cappuccio » della estremità superiore e l'altra a metà, ma entrambe in posizione di spinta verso il basso per aiutare il piede, che contemporaneamente preme con forza sul « pedalino » (staffa), gravandoci con tutto il peso del corpo e così far penetrare il più rapidamente possibile la punta della vanga nel terreno « sodo » (incolto). Spingere però è appena la prima delle azioni del vangare, che, per comodità di tutti, potremmo così enumerare: 1. spingere – 2. staccare – 3. alzare – 4. rovesciare – 5. pareggiare: tutte azioni, che, più o meno, impegnano tutta la muscolatura del contadino.
Appena che la vanga è entrata nel terreno fino al « pedalino » si stacca la zolla con un movimento di avanti e indietro del manico, che si effettua con una mano sola: quella in alto.
Subito dopo ancora un'azione faticosa: alzare la zolla e fare in modo che non scivoli malamente nel solco. In questa azione particolarmente impegnativa, il contadino si aiuta, facendo leva sul proprio ginocchio utilizzato come fulcro, con il lungo manico, che spesso piega per il peso eccessivo della zolla troppo grossa.
Quindi rovesciare la zolla stessa sulla sponda opposta del solco, facendo in modo che la « pelliccia » (la parte erbosa della zolla) rimanga sempre in basso, cioè sotto, mentre la parte terrosa venga sempre alla superficie, cioè sopra.
Infine l'ultima azione, che si potrebbe considerare di rifinitura, si effettua dando un taglio con la punta della vanga ora verticale, ora orizzontale o tutti e due sulla zolla appena ribaltata ed anche spesso una pareggiata alla parte superiore della stessa se troppo sporgente, uniformandola così alle altre ed al livello della « piana ». Non sempre questa azione viene eseguita e spesso si fa solo per riequilibrare lo sforzo fatto per rovesciare la zolla troppo pesante, tuttavia qualche « balloccoro » (grumo di terra) sporgente da eliminare o qualche buchetta da colmare c'è sempre.
Senza neppur prendere fiato si riporta la punta della vanga sulla parte di terreno da dissodare, giudicando a colpo d'occhio la grossezza della nuova vangata e predisponendo di conseguenza i muscoli delle braccia, delle gambe e delle reni allo sforzo coordinato, come richiesto, se si vuole che il lavoro « comparisca », che cioè si veda progredire speditamente.

AFFETTARE LE PATATE

Tutti sanno che la patata è un tubero, una radice, cioè, smisuratamente ingrossata e con la superficie cosparsa di tante piccole gemme, più comunemente dette «occhi», da ognuna delle quali può riprodursi una nuova pianta. Per questa ragione le patate destinate, possiamo dire, alla riproduzione, generalmente le

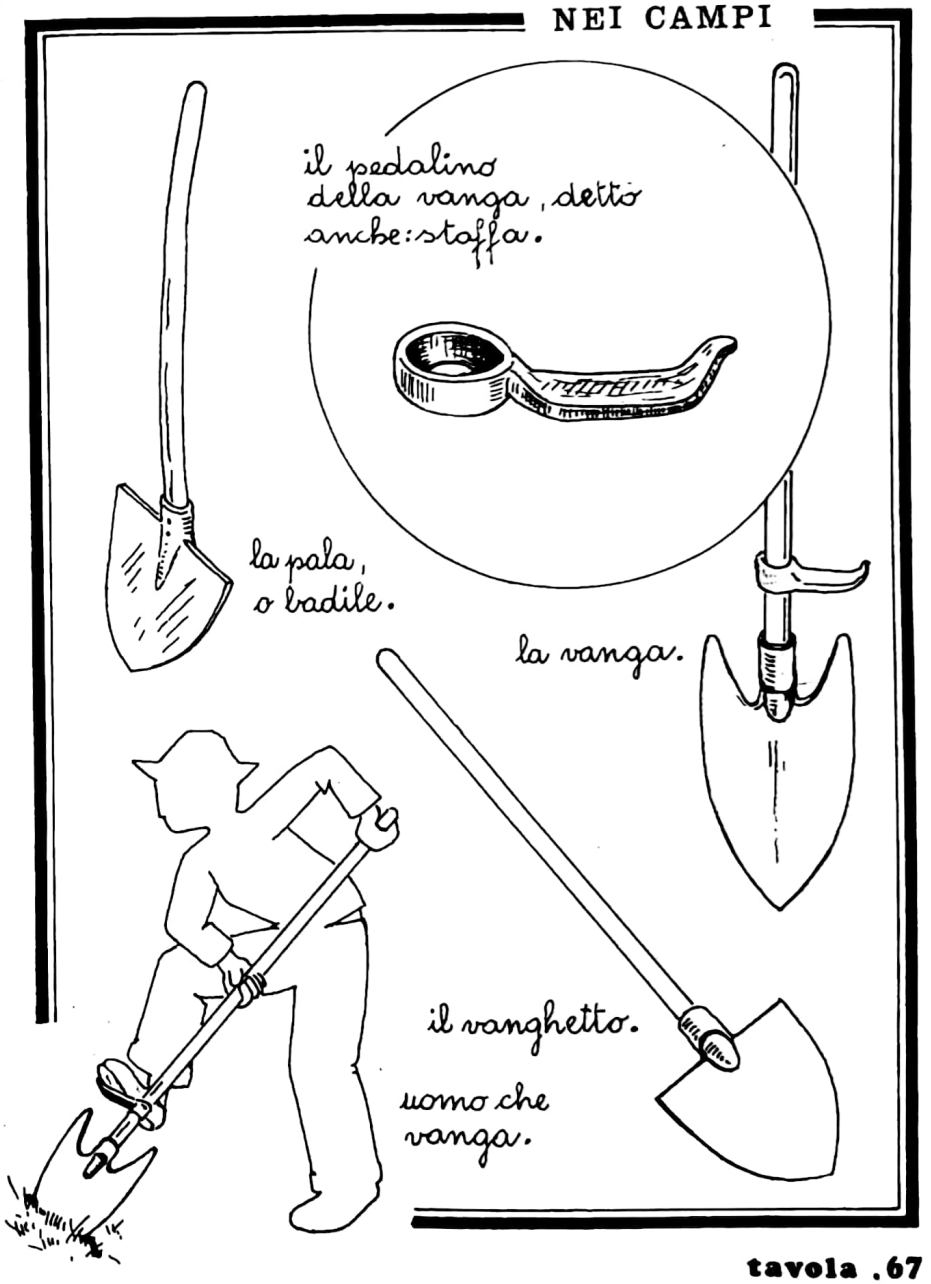
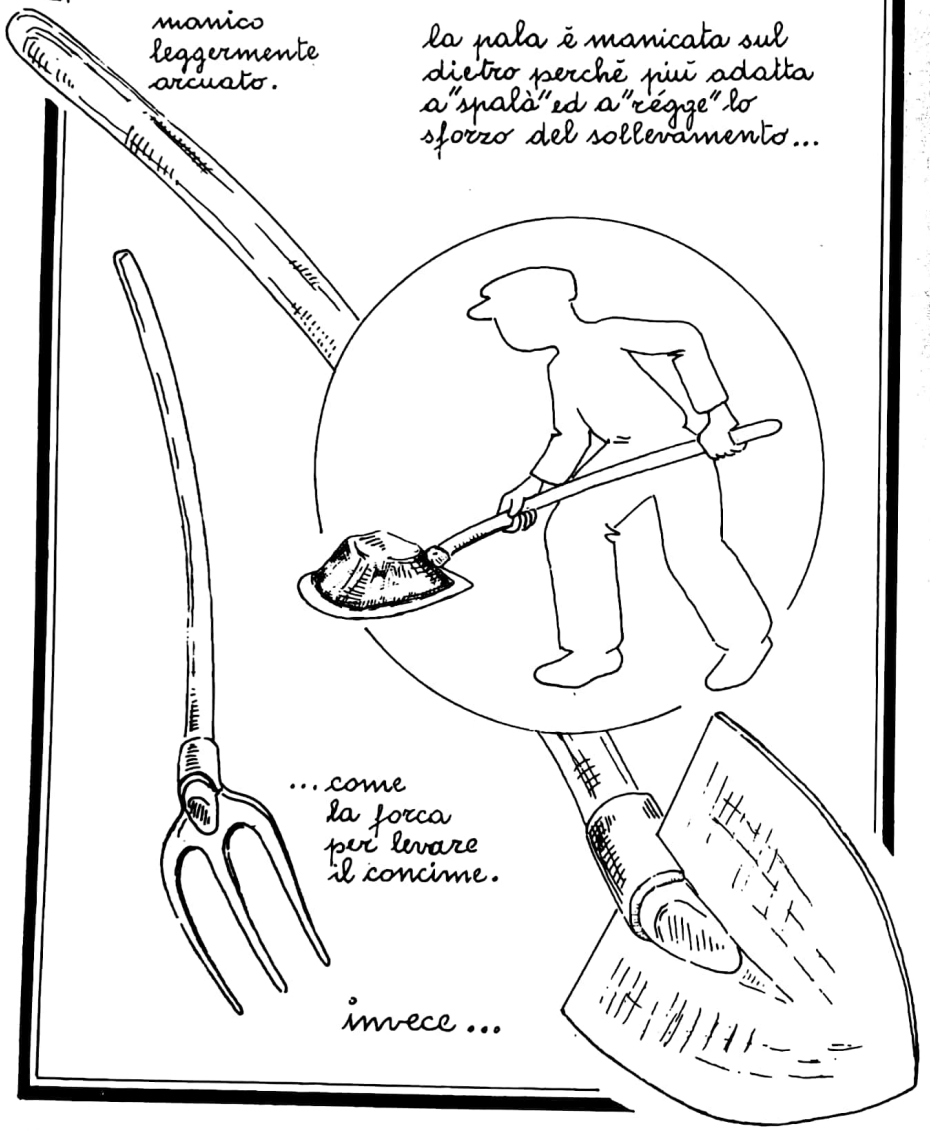


tavola .67

manico leggermente arcuato.

la pala è manicata sul dietro perchè più adatta a "spalà" ed a "rézze" lo sforzo del sollevamento...



...come la forca per levare il concime.

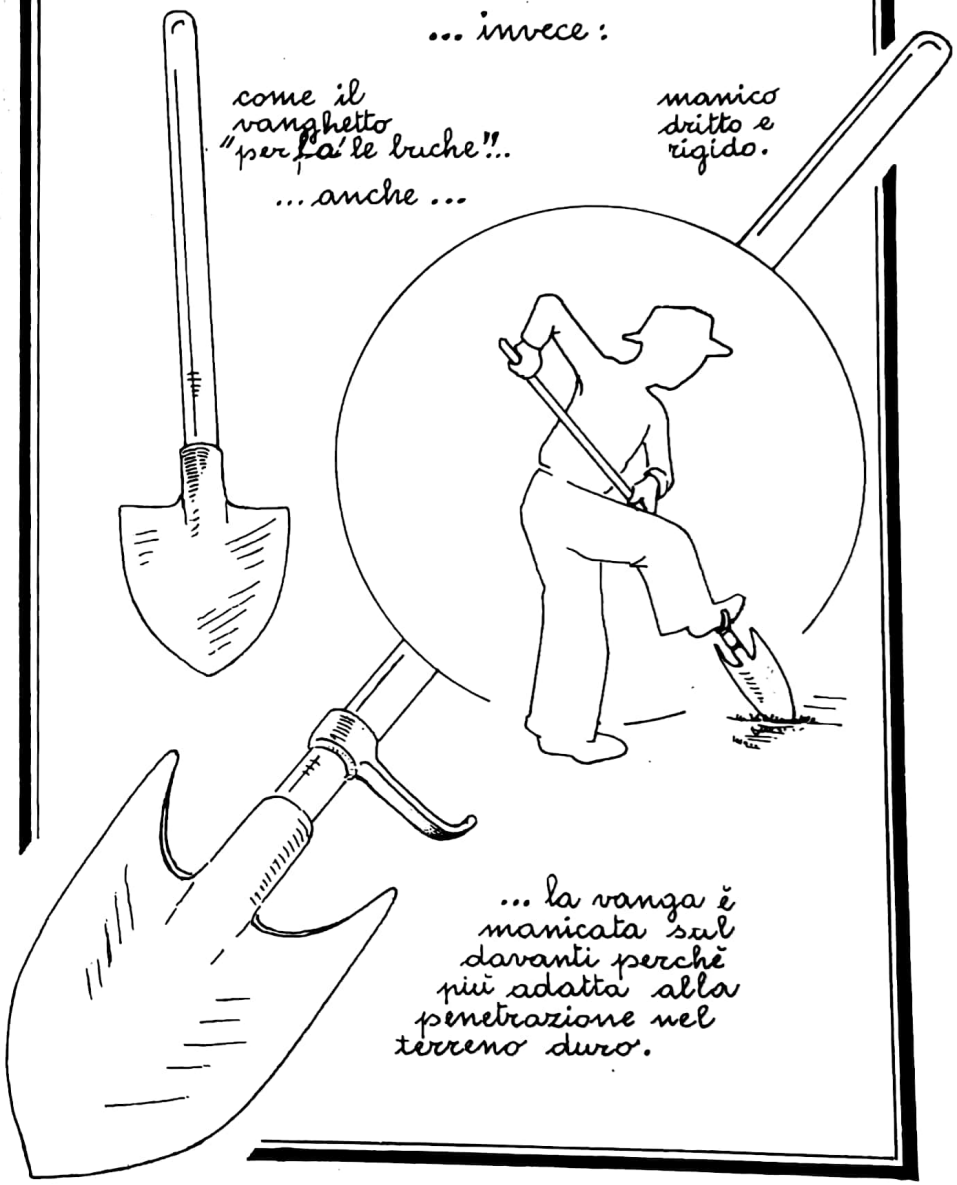
invece...

...invece:

come il vanghetto "per fa' le buche"...

...anche...

manico dritto e rigido.



...la vanga è manicata sul davanti perchè più adatta alla penetrazione nel terreno duro.

« mezzanelle », si affettano e di ognuna si fanno 2-4 pezzi a seconda delle gemme possedute. Prima di tagliare è consigliabile accertarsi che ogni pezzo abbia almeno uno o due « occhi » in buono stato.

INSOLCARE

Quando la « piana » è stata vangata e, se necessario, anche rastrellata per rendere la terra ancor più soffice, si passa ad insolcare, che poi sarebbe come dire a seminare. Con una « marrella frusta » (zappa consumata) e con le punte arrotondate per l'uso, si traccia il primo « solcino », incominciando sempre dall'angolo superiore della « piana »; non importa se a destra o a sinistra: quello più che altro è determinato dal fatto che colui che insolca sia dritto o mancino nel maneggiare l'attrezzo, sempre però dall'angolo e che sia quello di sopra. Questo perché le « piane » o per meglio dire gli atterrazzamenti in montagna sono quasi sempre di forme più o meno rettangolari e sempre molto scoscesi nel senso del declivio per facilitare il deflusso dell'acqua piovana e soprattutto perché poca è la terra che copre la roccia, spesso riaffiorante, specie dove il pendio è molto accentuato e irregolare. Così, per evitare che la pioggia, scrosciando, porti via la poca terra coltivata e con essa le semente, i « solcini » si tracciano seguendo una linea curva, come tanti spezzoni o settori di tanti cerchi concentrici, che si susseguono uno dopo l'altro, e che tutti hanno il loro centro comune proprio in quell'angolo superiore della « piana » da dove si incomincia ad insolcare. Questa sia pur modesta curvatura, che poi diventa addirittura soltanto linea obliqua a mano a mano che si allontana dal punto di partenza, è tuttavia sufficiente a frenare gli scrosci violenti della pioggia e la loro opera devastatrice.

Quando il « solcino » è aperto: un poco arcuato, come si è detto e poco profondo, si provvede subito a cospargervi una bella « imbrescata » (spruzzata) di « perugino » da cima a fondo, servendoci di un vecchio « pitale » (vaso da notte) o di un qualsiasi altro piccolo recipiente munito di manico. Mentre ancora la terra è bagnata vi si affondano i « tocchetti » (pezzetti) delle patate da seme affettate, con « l'occhio » rivolto al cielo, ben allineati lungo il centro del « solcino », alla distanza di 20-25 cm. l'uno dall'altro.

La posa del seme, di solito, è un lavoro eseguito dalle donne; ai ragazzi invece, se ci sono, si affida il compito di dare il « perugino », mentre, di norma, è l'uomo che insolca. Questi, impugnando la « marrella » con tutte e due le mani, ma usandola con leggerezza, direi quasi con delicatezza, mirante più a sfiorare che a penetrare, seguendo da presso una linea parallela al « solcino » aperto, preleva dalla « piana » zappata piccole porzioni di terra lavorata, che, sollevata solo di poco, con un calibrato scatto all'indietro impresso all'attrezzo da mano esperta ed avvezza, fa ricadere pari pari sui semi allineati, mentre a mano a mano si apre il successivo « solcino ». Questo a sua volta viene « imperuginato », seminato e ricoperto, mentre se ne riapre un altro e un altro ancora, fino a che la « piana » non è tutta insolcata.

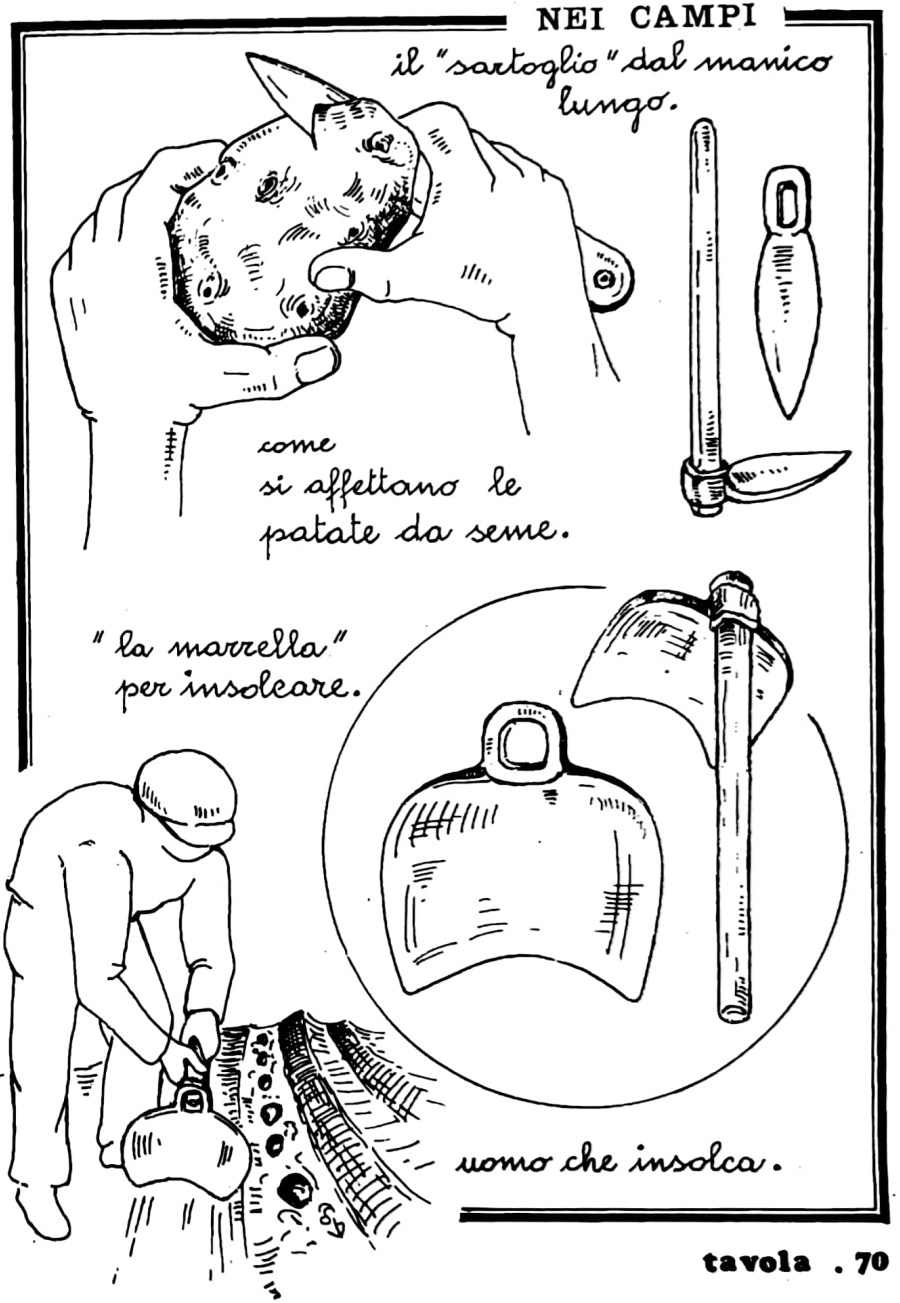
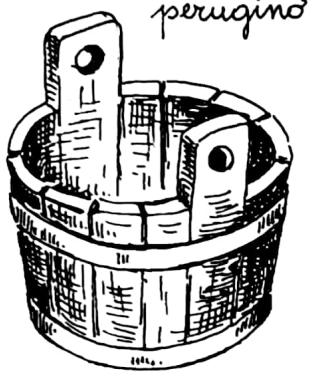
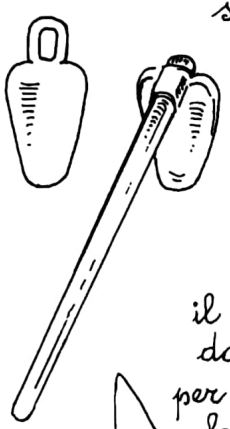


tavola . 70

la secchia dal perugino.

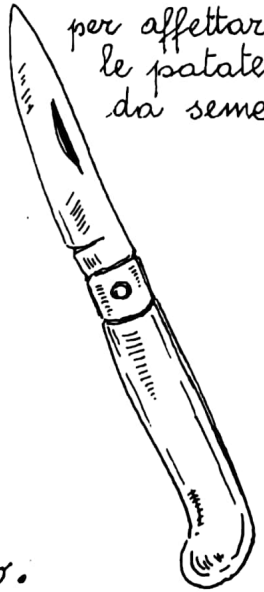


il "sartoglio" "a taglio" per svelgere le patate.



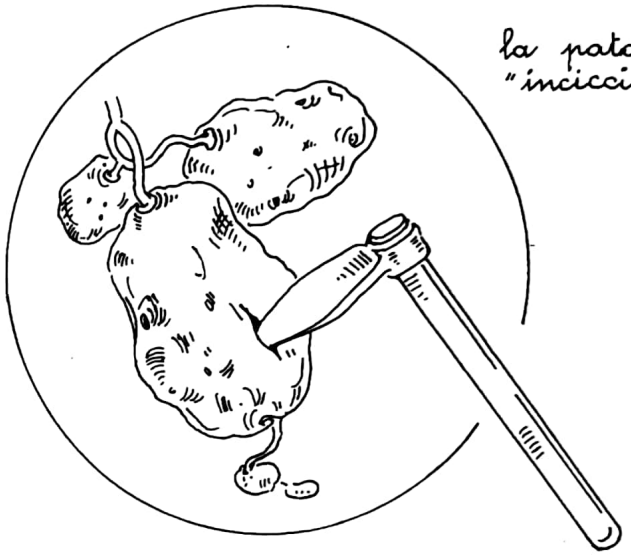
un vecchio pitale per da' il perugino ne' solcini.

il coltello da tasca per affettare le patate da seme.



donna che "ricalza" le patate con il "sartoglio" dal manico lungo.

la patata "incicciata"

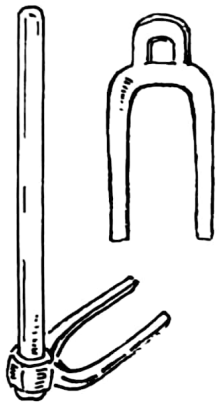


marrellino per rincalzare le patate.

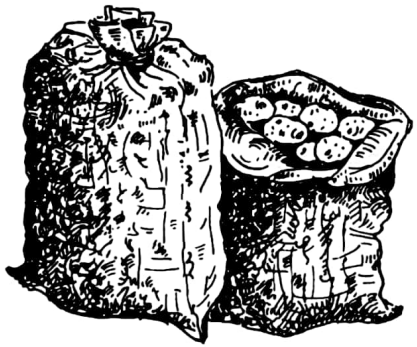
uomo che "ricalza" le patate con il marrellino dalle "becche" arrotondate.

NEI CAMPI

il bidente con le punte "a taglio" per svelgere le patate.



il corbellino per "tiracci" le patate man mano che si svelgono e ... ... le balle già piene da "portà" in casetta.



uomo che svelge le patate col "sartoglio" dal manico corto.

tavola . 73

RICALZARE LE PATATE (rincalzare le patate)

Dopo circa quindici-venti giorni dalla nascita, quando le nuove piantine delle patate hanno raggiunto l'altezza di 25-30 centimetri, si « ricalzano », si accosta la terra cioè al piede della piantina fino a ricoprire quasi tutto il costo tenero e fresco, lasciando fuori solo il « cimo ».
Molti ne approfittano per dare un'ulteriore dose di « perugino », che dovrebbe servire a « svegliare », ad accelerarne cioè lo sviluppo e farle venire belle grosse.
Per rincalzare si usa il « sartoglio » (sarchio) col manico piuttosto lungo, che, non costringendo a stare molto chinati, fa faticare di meno.
Per eseguire la sarchiatura ci si mette « a spracchetta » (a cavallo) del « solcino » con i piedi di qua e di là dalla piantina e, prelevando con il « sartoio » la terra nelle « grestelle », la parte alta dei « solcini » laterali, un colpo da una parte e uno dall'altra, si ammucchia al piede della piccola pianta, così che dove prima era « la grestella » del « solcino », ora c'è « la valletta » e viceversa ed in tutto quel nuovo « polpone » (ammasso) di terra morbida e grassa la radice della patata ha modo di sviluppare a suo agio, ingrassare e moltiplicare i tuberi, sempre che, anche, e, soprattutto, la stagione vada nel senso giusto.

SVELGERE LE PATATE (svellere le...)

Di solito in Agosto o comunque quando le « tracce », cioè i tralci delle patate sono ormai secchi e quasi non se ne ha più...traccia, si procede alla raccolta, che consiste nel togliere di sottoterra le abbondanti radici ingrossate della pianta ormai morta.
Per questa nuova fatica, il sole è ardente e la « piana » senz'ombra, i più usano il « sartoglio » dal manico corto, perché più leggero e perché si manovra con una mano sola, mentre con l'altra si raccolgono le patate, che a mano a mano vengono all'aria e si tirano « a brancatelle » nel corbellino, oppure in un mucchio dietro di sé nella « piana » sterrata, per poi essere imballate e portate nella casetta o a casa e naturalmente a spalle.
C'è chi usa il « marrellino », chi il bidente con le punte piatte e chi il « sartoio » a taglio: un attrezzo che sta fra il « sartoio » ed il « marrellino ». Alcuni uomini per far prima usano la « marrella », proprio quella dalle becche lunghe, con cui si zappa il grano: la affondano di lato nella « valletta » del « solcino » e quindi rovesciano la zolla sul lato opposto in modo che tutte le patate vengano all'aria, che poi le donne o i ragazzi rapidamente raccolgono, perché subito arriva l'altra « marrellata ».
O l'uno o l'altro, tutti gli attrezzi sono buoni, ma tutti devono essere manovrati con attenzione e con una certa maestria per evitare di « incicciare » (scalfire) le patate: di solito le più periferiche, che quasi sempre sono le più belle. Le patate « incicciate » purtroppo non si mantengono e marciscono rapidamente, emanando un odore molto sgradevole oltre che diffondere intorno a loro il marciume.

* * *

. . . *si semina:*
dopo aver dato al « solcino », anche qui, una bella « imbrescata » di perugino, si lasciano cadere alla distanza di un « palmo » abbondante, circa 25 cm., gli uni dagli altri, due « pippoli » (chicchi) di granturco e tre « fagioli bassi » cioè non rampicanti, per tutta la sua lunghezza, mentre in cima e in fondo allo stesso « solcino » si sparge una brancata di « fagioli alti », che poi si arrampicano sul « broccone ».

. . . *si insolca:*
manovrando piuttosto delicatamente la «marrella» dalle punte consumate, si ricopre con un leggero strato di terra il seme e così facendo si apre il nuovo solco per la semina, proprio come per le patate.

. . . *si spiana:*
a pochi giorni dalla nascita, con un « sartoglietto » dal manico corto, si allenta la terra intorno al piede delle piantine e si spianano le « grestelle » dei « solcini », togliendo via via tutte le erbacce che già sono comparse.

. . . *si dirada:*
delle due piantine nate dai due « pippoli » seminati si svelge la più « scacarita » (stentata) e se ne lascia una sola. Le piantine tolte, che sono tenere e fresche si portano ai conigli, a cui piacciono tanto.

. . . *si rincalza:*
quando le piantine hanno raggiunto un'altezza di 25-30 cm., si accumula al loro piede, fino circa alla metà del gambo, la terra, che con un « marrellino » o col « sartoglio » si preleva da una parte e dall'altra del « solcino ».
È in questa occasione che si « imbroccano » (mettono i sostegni) i « fagioli alti » delle testate, che nel frattempo hanno già messo il filo.

. . . *si cima o sfiorisce:*
si taglia cioè con la falce a uno o a due nodi sopra la pannocchia, il cimo, che poi altro non è che il fiore maschile del granturco, quello femminile è la pannocchia stessa. I fiori recisi costituiscono un ottimo foraggio per le bestie, sia freschi che secchi.

. . . *si sfrasca:*
poco dopo la sfioritura si tagliano o strappano, come meglio « torna » (aggrada), tutte le foglie lasciando il costo pulito con la sola pannocchia sporgente. Anche queste frasche sono utilizzate come foraggio.

. . . *si coglie:*
con il corbello fondo trascinato dietro man mano che si procede, o una balla a tracolla aperta sul davanti, oppure anche col grembiale dalle castagne, si « scosciano » (si colgono) le « rappe » del granturco e si mettono in balle, sacchi o corbelloni per essere trasportate a casa.

. . . si scartoccia:
si libera la pannocchia dagli scartocci che la avvolgono, strappando una ad una le grandi brattee, che coprono e proteggono i chicchi gialli della « rappa ». Gli scartocci sono usati sia come foraggio, che come « falletto » (lettiera) per le bestie, mentre quelli più puliti e meno ruvidi si utilizzano anche per imbottire sacconi per letti e lettini.
C'è anche chi, scegliendo accuratamente quelli sottili come velo e quasi trasparenti, li usa come « cartine » per fare le sigarette.

. . . si sgrana:
liberando i chicchi dal « tórso » o tutolo col sistema della battitura col sacco, come le castagne, oppure sfregando rudemente una « rappa » sull'altra. I torsoli vengono per lo più impiegati per accendere il fuoco, ma alcuni, quelli più ben fatti, ed utilizzando solo la punta, per tappare fiaschi e bottiglie.
Dei chicchi del granturco sono inoltre ghiotti polli e piccioni con cui spesso le donne li governano.

. . . si secca:
allargandolo in sottile strato su teli o su lenzuola un po' « fruste » (consumate) stese sull'aia o sul tetto basso del « metato » (seccatoio), dove rimane esposto al sole per tutta la giornata e spesso, se necessario, anche per più giorni, finché non è ben secco e croccante.
A volte si rimette al sole per qualche ora prima di portarlo al molino.

. . . si ventola:
l'ultimo giorno di esposizione al sole, prima di riporlo nei sacchi o nel « zuppidiano » (specie di cassone), si ventola con « l'arbólo » (ventilabro) per togliere la pula, proprio come si fa con le castagne e successivamente si passa ancora al crivello di latta per eliminare le eventuali residue impurità più minute.

. . . si macina:
in tutti i molini che si rispettano, c'è una macina appositamente per il granturco: più pesante e più grossolana delle altre, che spezza e stritola i « pippoli » (chicchi) senza polverizzarli, come avviene invece per il grano, e li riduce in farina gialla. Al molino se ne portano sempre piccole quantità, un « sagnetto » (piccolo sacco) per volta, perché la farina è più buona quando è macinata di fresco. Nello star lí « sciala » e perde la fragranza.

. . . si mesta:
o come polenta o come « matuffi », oppure come semplici « fogaccette » cotte sui « testi ». C'è chi ci fa anche il pane, ma, per la verità, è piuttosto duro e zotico, comunque è speciale per farci la « zuppetta » (zuppa con acqua bollita e un cucchiaino di olio d'oliva).

. . . si mangia:
finalmente!

* * *

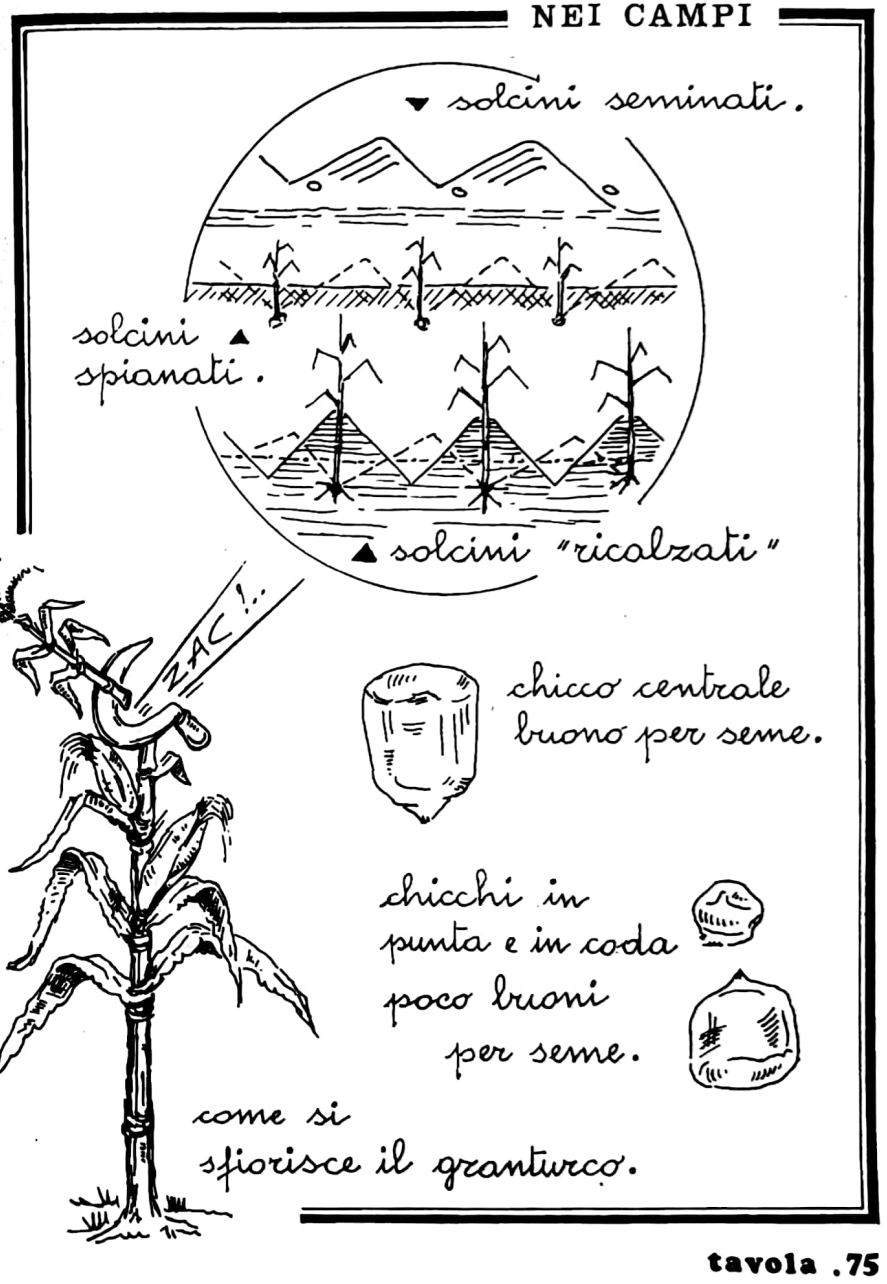


tavola .75

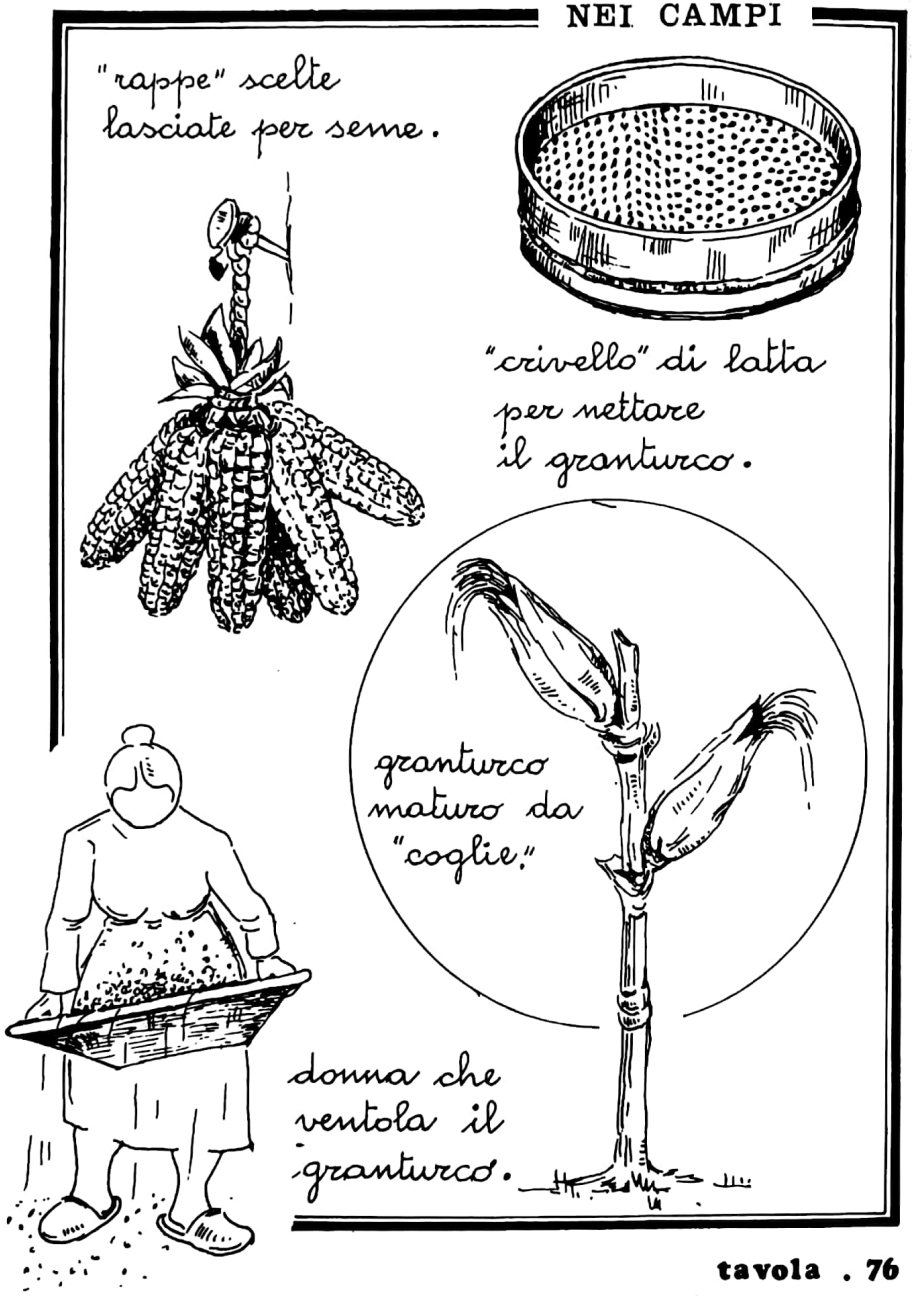


tavola . 76

ZAPPARE IL GRANO

Nelle « piane » di montagna, grandi o piccole che siano, ma pur sempre di modeste dimensioni, il grano si zappa con la « marrella » e proprio con quella che ha le punte lunghe e acuminate per poter penetrare e divelgere il manto « pelliccioso » della « piana », che nella maggior parte dei casi è molto duro e sassoso.

Per prima cosa si provvede a spargere sul terreno « sodo » (da zappare) il concime con la forca o con il « raspo » o addirittura con le mani, come fanno certuni molto più sbrigativamente.

Successivamente si impugna la « marrella » per il manico con tutte e due le mani e, stando con la schiena leggermente piegata in avanti, si spinge l'attrezzo violentemente dall'alto verso il basso, tentando di far penetrare le punte nel terreno piuttosto obliquamente, quasi orizzontalmente. Se la « marella » al primo colpo non penetra abbastanza, si ritrae e si vibra un secondo colpo ancor più vigoroso nello stesso punto, anzi nella stessa incisione, finché tutta la lama non sia scomparsa totalmente nel terreno.

Allora, tirando un po' a strappare e un po' a dare a leva, si solleva la zolla e, con un brusco movimento semirotatorio impresso con una certa maestria alla « marrella », si capovolge nel solco, facendo in modo che il concime ed il « ciuffo erboso » vadano a finire sotto, mentre le radici e la terra morbida rimangono all'aria. In questo modo si prepara una striscia di « piana » della larghezza massima di circa tre metri, detta « porca ». Gli ultimi 50-60 cm. di terreno però, dal poggio al ciglio, si « spellicciano » solamente, lasciando scoperto un « polpone » di terra pulita e priva di radici.

A questo punto si lascia la « marrella » e si prende il sacchetto « della seme » e, evitando il più possibile di « treppicare » (calpestare) sul zappato, si lanciano con un largo gesto della mano i chicchi del grano sulla superficie zappata di fresco, avendo cura di distribuirli il più omogeneamente possibile. È proprio in questa distribuzione che sta la bravura del seminatore. Riposato poi il sacchetto del seme si riprende la « marrella », si preleva con questa la terra dal « polpone » a piccole « marrellate » e si solleva pari pari, come una pietanza sul vassoio.

Mantenendo ferma la mano che stringe il manico verso la metà, che di solito è la sinistra, si fa scivolare rapidamente l'altra in basso fino ad impugnare « l'occhio » della « marrella » e, tenendolo saldamente, si imprime all'attrezzo una spinta leggermente rotatoria verso l'esterno, dando nello stesso tempo un lieve scarto verso il basso. La terra, scivolando, si allarga a ventaglio e, ricadendo copre il seme quel tanto che basta ed in modo uniforme. Allora si riprende la zappatura e si prepara una nuova « porca », che, allo stesso modo, si semina e si ricopre. Dopo quella un'altra ed un'altra ancora finché tutta la « piana » è seminata.

SCERBARE IL GRANO

All'inizio della Primavera, quando finalmente la natura si risveglia e la campagna torna a verdeggiare, anche il grano, che per tutto l'Inverno è rimasto fermo e ha solo ben « accioccato » (sviluppato le radici) sotto terra, ora riprende a crescere. Purtroppo però anche le erbacce rinascono e crescono e, se si vuole che il grano non sia soffocato, o comunque « rintristito », si deve scerbare, liberarlo cioè da quelle erbacce, che vanno sradicate senza però danneggiare le piantine del grano. A tale scopo molti usano una specie di sarchiello a due punte col manico corto corto e molto leggero, con cui si allenta la terra a mano a mano che si avanza nella « piana », così che quando l'erbaccia viene tirata, la sua radice lascia docilmente il terreno e non trascina con sé la piantina del grano. « Certiduni » (certuni) prima di iniziare la scerbatura danno per la « piana » un concime chimico detto «sale», che si sparge allo stesso modo di come si semina il grano. Altri subito dopo spargono con un bricco qualsiasi, a mo' di pioggia, del pozzonero un po' allungato con l'acqua. Entrambi i fertilizzanti penetrano molto facilmente nel terreno allentato e raggiungono rapidamente le radici delle piantine, che, assorbendo avidamente sostanze nuove, danno nuovo impulso alla crescita, prima, e all'abbondanza del raccolto poi.

MIETERE

Quando il grano è maturo e in montagna lo è verso la fine di Luglio, allora si va a mietere. Si incomincia molto presto la mattina, quando appena albeggia e si sospende verso le undici per evitare « lo stellone » (il sole di mezzogiorno), che scotta e affanna.
Di solito nella « piana » uno sega il grano e fa « le brancate » (i mannelli) e gli altri, compresi i ragazzi, « tirano su », cioè, raccolgono e ordinano tutte le spighe della « brancata » e di ognuna ne fanno come un bel mazzo di fiori. Quando il mazzo è completo si solleva con la mano che lo tiene, mentre con l'altra, passandola a dita allargate a mo' di pettine fra la lunga paglia, si netta da tutte le erbacce, dopodiché si adagia con cura sulla « manna » (il covone) insieme agli altri mannelli già puliti.
Ogni « manna » si compone di sei o sette « brancate », quindi se ne inizia un'altra. In ultimo le « manne » si scorciano, si legano, cioè, con un legaccio fatto con la paglia stessa e si tagliano 15-20 cm. sotto la legatura con la falce fienaia. Le « manne » poi, o nello stesso giorno o nei giorni successivi saranno raccolte con una grossa « stia » (cesto) dal fieno e portate a casa per la trebbiatura.
La paglia residua si « affascetta » (affastella), « manna per manna » e si porta nelle « casette »: servirà come foraggio o come « falletto » per le bestie durante l'inverno.

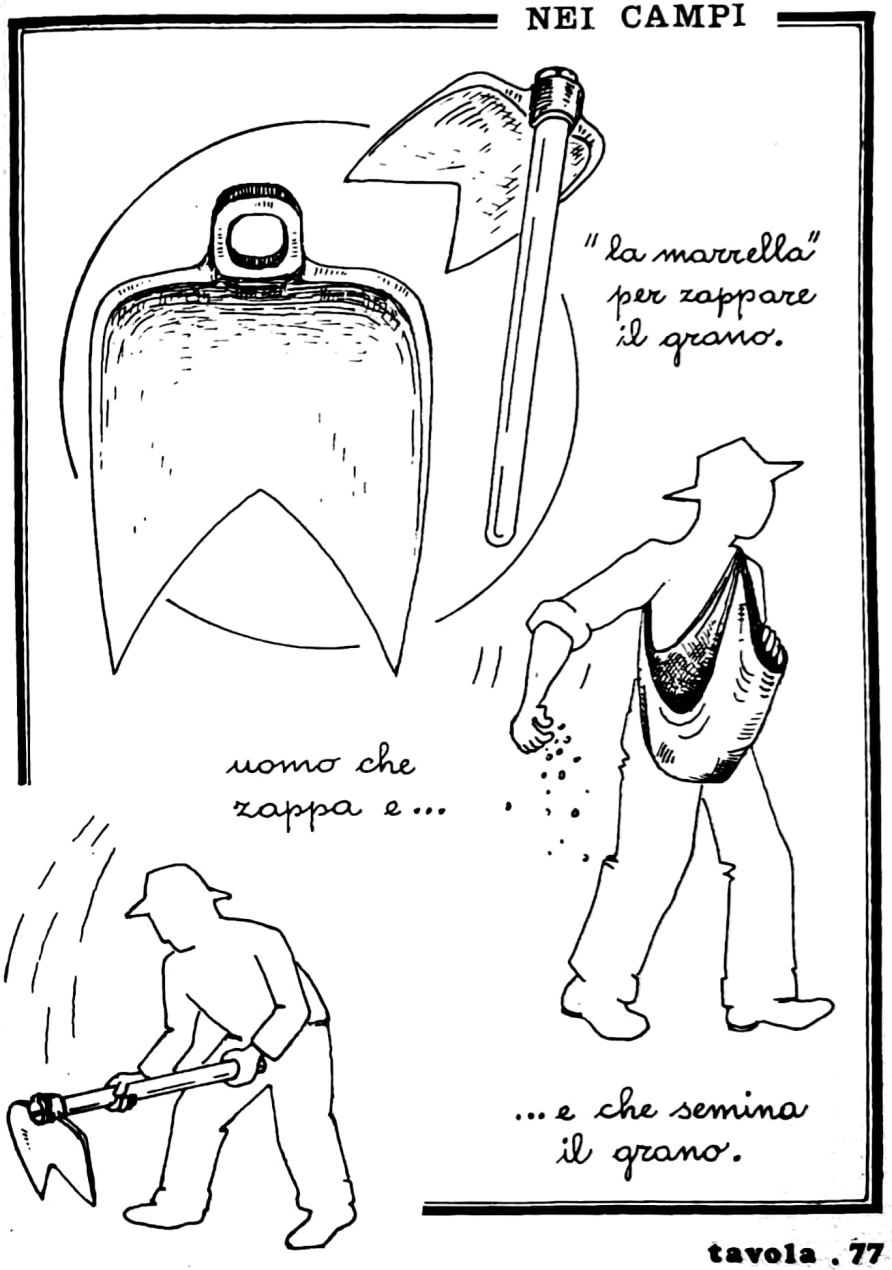
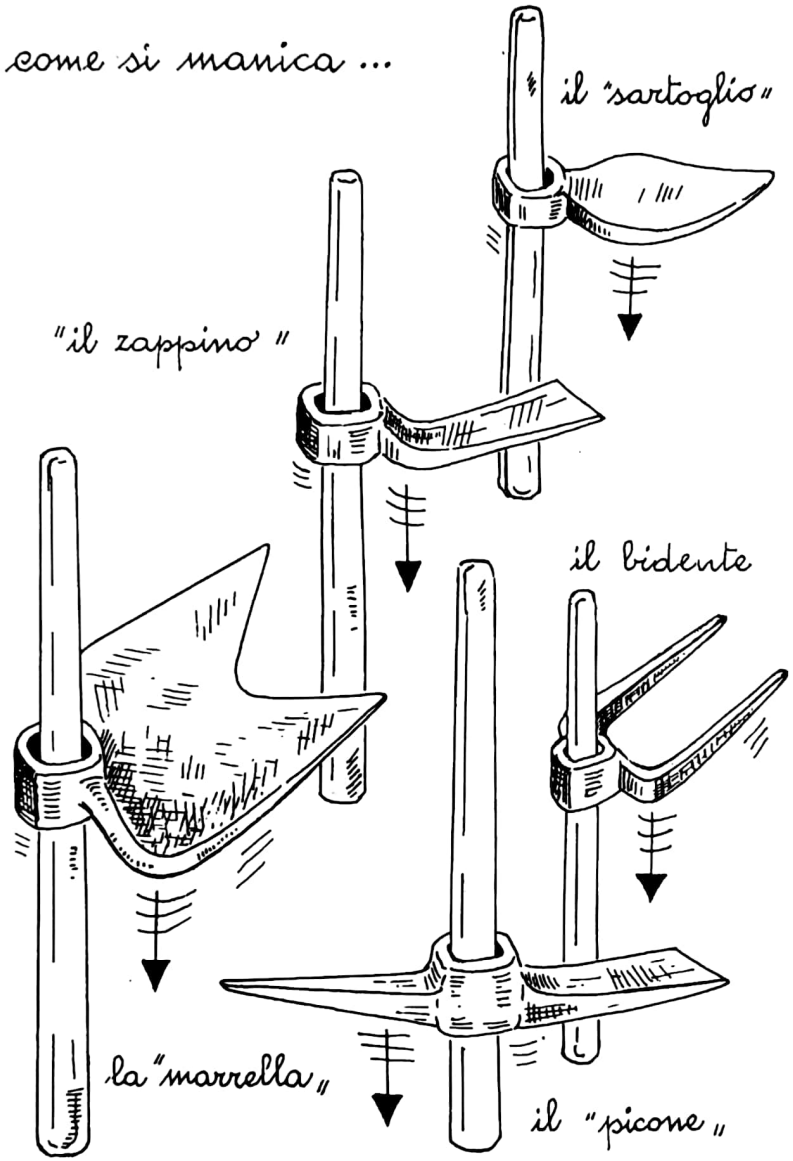
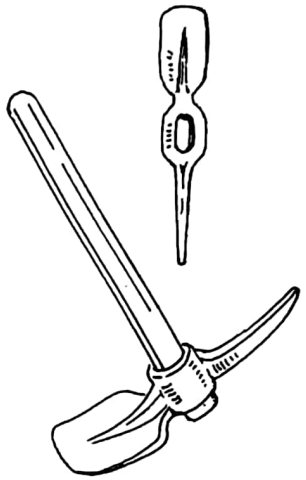


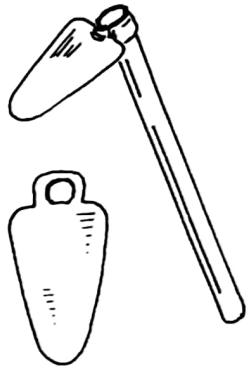
tavola . 77

come si manica ...



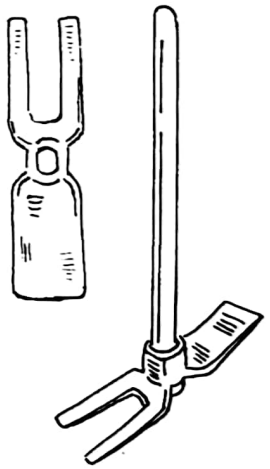
il sarchiello.





lo zappetto.

il sarchiello
a due punte.



donna che
"scerba" il grano.

mietere:

... si sega il grano a brancate.

... si tirano su le spighe come a farne un mazzetto.

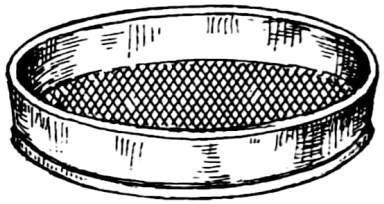
(la manna è l'insieme di tante brancate pulite e ammazzettate)

si scorcia la manna con la falce.

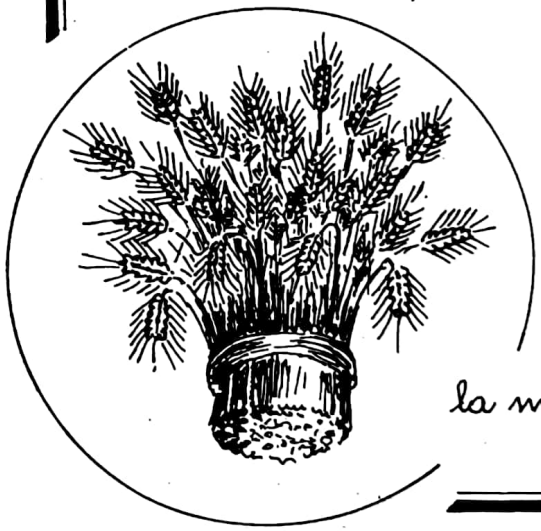
... si scerba il mannello dalle erbacce e si mette insieme agli altri già puliti.

un fascetto di paglia.

la forca (di legno) a tre punte per "svoltorà" la paglia battuta.



il crivello per "pulì" il grano.



la manna di grano.

Prima della trebbiatura si prepara l'aia. Se si tratta di piccole quantità basta stendere per terra un telo. Se invece le quantità sono rilevanti, il piano dell'aia deve essere liscio e compatto affinché i piccoli chicchi del grano non vadano persi. Se l'aia è fatta di piastroni ben connessi, basta pulirla e tappare le « buchette » (le feritoie di scolo); se invece è in terra battuta o in massicciata, allora si deve rassodare e lisciare il piano.

Questa operazione, necessaria ma temporanea, c'è chi la fa con la terra bagnata e chi addirittura con lo sterco di vacca fatto poi seccare.

Quando l'aia è pronta si stendono in terra un po' alla volta « le manne » del grano (i covoni scorciati) e si battono energicamente con la « cerchia » (il correggiato). A volte è una sola persona che batte, ma, a seconda della quantità e della disponibilità dei battitori, possono essere tre, sei e anche più, disposti in cerchio o su due file, una di fronte all'altra. In ogni caso le battute della « cerchia » devono essere sincronizzate alla perfezione per evitare che « i vergoli » (bacchette) si tocchino, creando della confusione e anche dei danni alle persone. Quando si è sicuri che le spighe sono finalmente vuote, si toglie la paglia con la forca fatta apposta, si sposta da una parte il grano con la pula e si mettono sotto altre « manne ».

Successivamente o anche contemporaneamente, se c'è personale disponibile e spazio sufficiente, si netta il grano appena battuto, si cerca, cioè, di separare i chicchi dalla pula. Alcuni usano « l'arbólo », una specie di grosso vassoio rettangolare di legno, largo e assai profondo, da cui si fanno cadere, sbattendo e sobbalzando, le impurità.

Altri invece usano la pala spulatrice, che è una pala tutta di legno, vagamente somigliante ad un grosso cucchiaio, con cui si getta per aria con larga traiettoria il grano sporco. Il vento o comunque l'aria nella ricaduta fa volare via la pula ed i chicchi puliti ricadono qualche metro più in là, per lo più sopra un telone steso apposta.

In alcuni paesi la trebbiatura si fa con una macchina composta da due macchinari, separati ma conseguenti, entrambi azionati a mano.

Il primo è costituito da un grosso rullo dentato che gira vorticosamente dentro uno stretto pertugio pure dentato dove passano le spighe spinte da un operatore. Il rullo è fatto girare da alcuni ingranaggi, che ne moltiplicano la velocità, i quali sono sospinti a mano da due uomini per mezzo di due volani a manovella. I chicchi del grano insieme alla paglia tritata, schizzano fuori come piccoli proiettili, infatti sul principio vanno riparati con un telone. Con la forca si mette subito da parte la paglia e con un « arbólo » si raccoglie grano e pula e si versano nella « tremoggia » (tramoggia) del secondo macchinario, che è munito di pale rotanti entro un capace cilindro. Queste, spinte da una persona per mezzo di una manovella, girano velocemente e provocano una forte corrente d'aria che fa volare via il pulone dal di dietro, mentre i chicchi puliti scendono davanti. Quando poi si vuole nettare il grano ancora più accuratamente o si vogliono

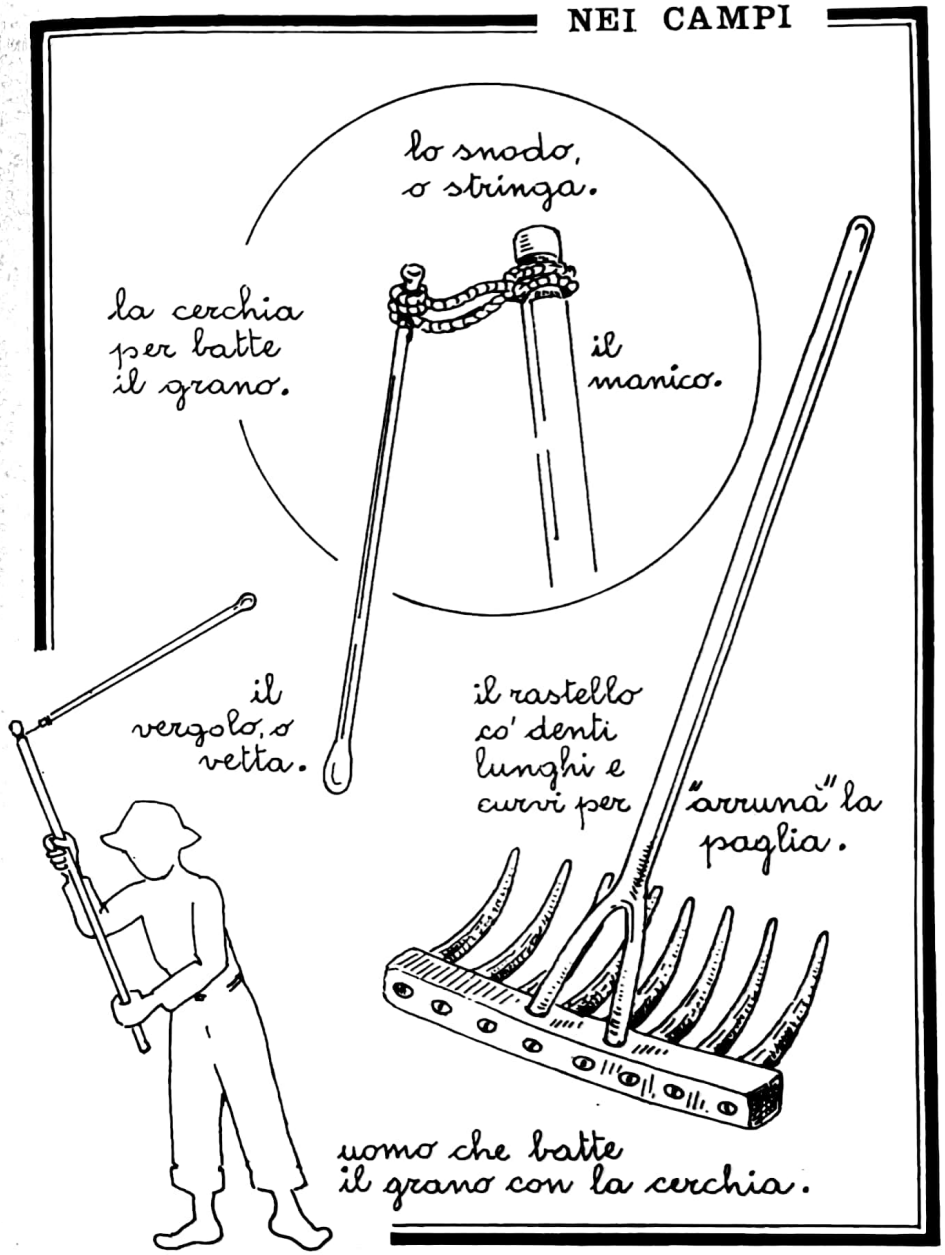
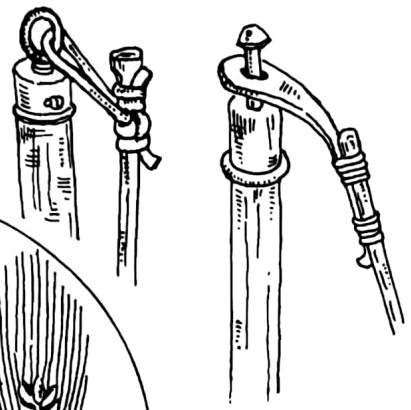
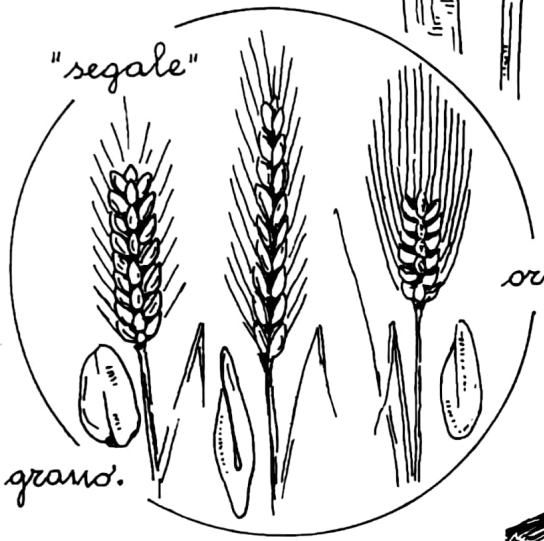


tavola . 82

altri snodi della cerchia per la trebbia.



"segale"

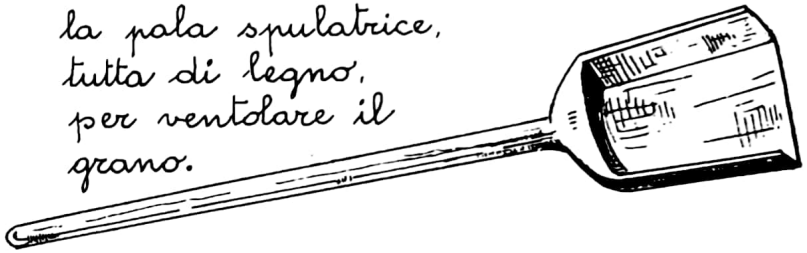


orzo.

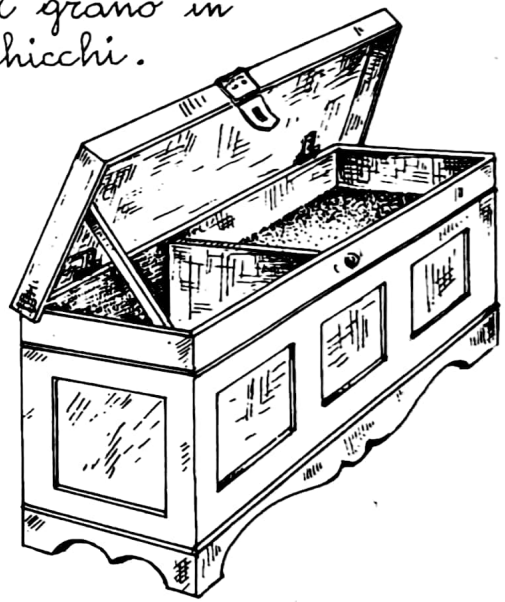
grano.

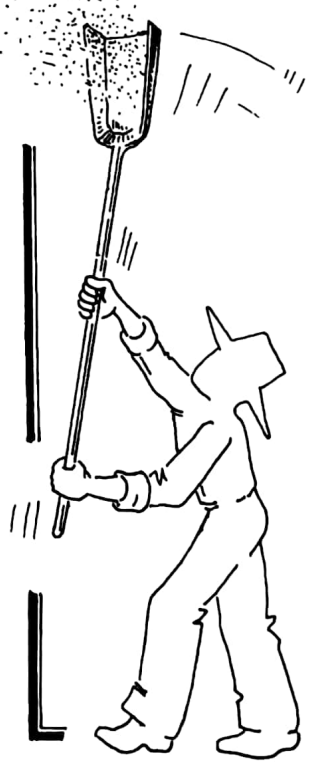
altri modi di "battere" grano, orzo e "segale".

la pala spulatrice, tutta di legno, per ventolare il grano.



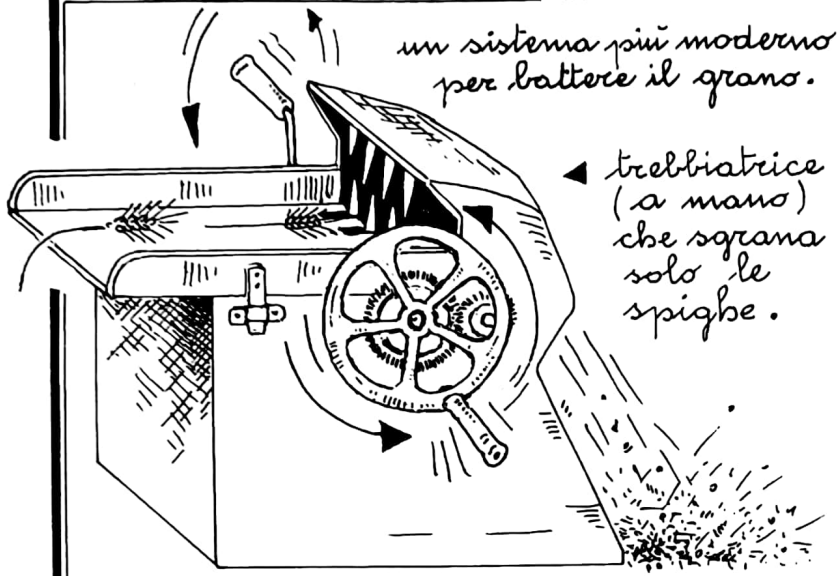
il cassone di legno, detto "zuppidiano", per conservare il grano in chicchi.





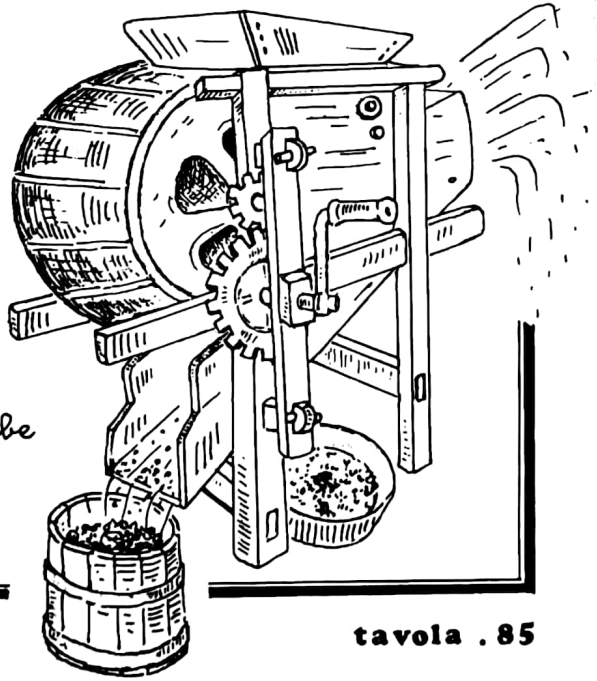
uomo che ventola il grano con la pala di legno.

un sistema più moderno per battere il grano.

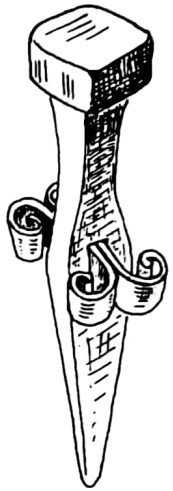


trebbiatrice (a mano) che sgrana solo le spighe.

macchina (a mano) per ventolare il grano e liberare i chicchi dalla pula.

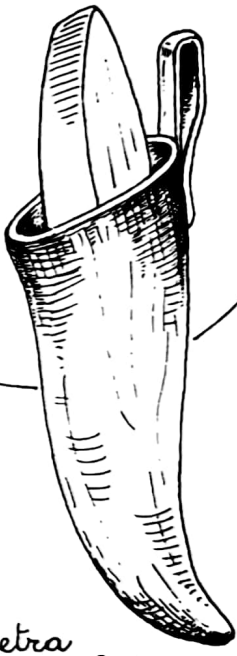


(viste entrambe a Starzema nell'aia de' Luciani)



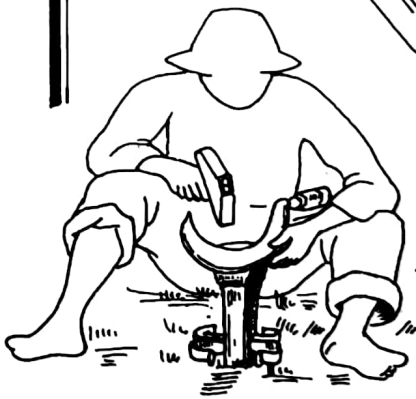
l'incudine (di ferro).

modo per conservare la pietra bagnata, in un corno di vacca.



la martellina.

la pietra da "affilà" le falci.



uomo che martella le falci.

scegliere i chicchi migliori per la seme, allora si usa ripassarlo ancora con il vaglio o crivello.
Non tutti i cereali si trebbiano come il grano. Il segale, per esempio, a cui non si scorcia neppure la paglia, si sgrana battendolo con un bastone, stando a cavalcioni sopra una tavola oppure prendendolo per il fondo del covone e sbattendolo con forza per terra o contro il muro, proprio come quando si spolvera uno straccio.

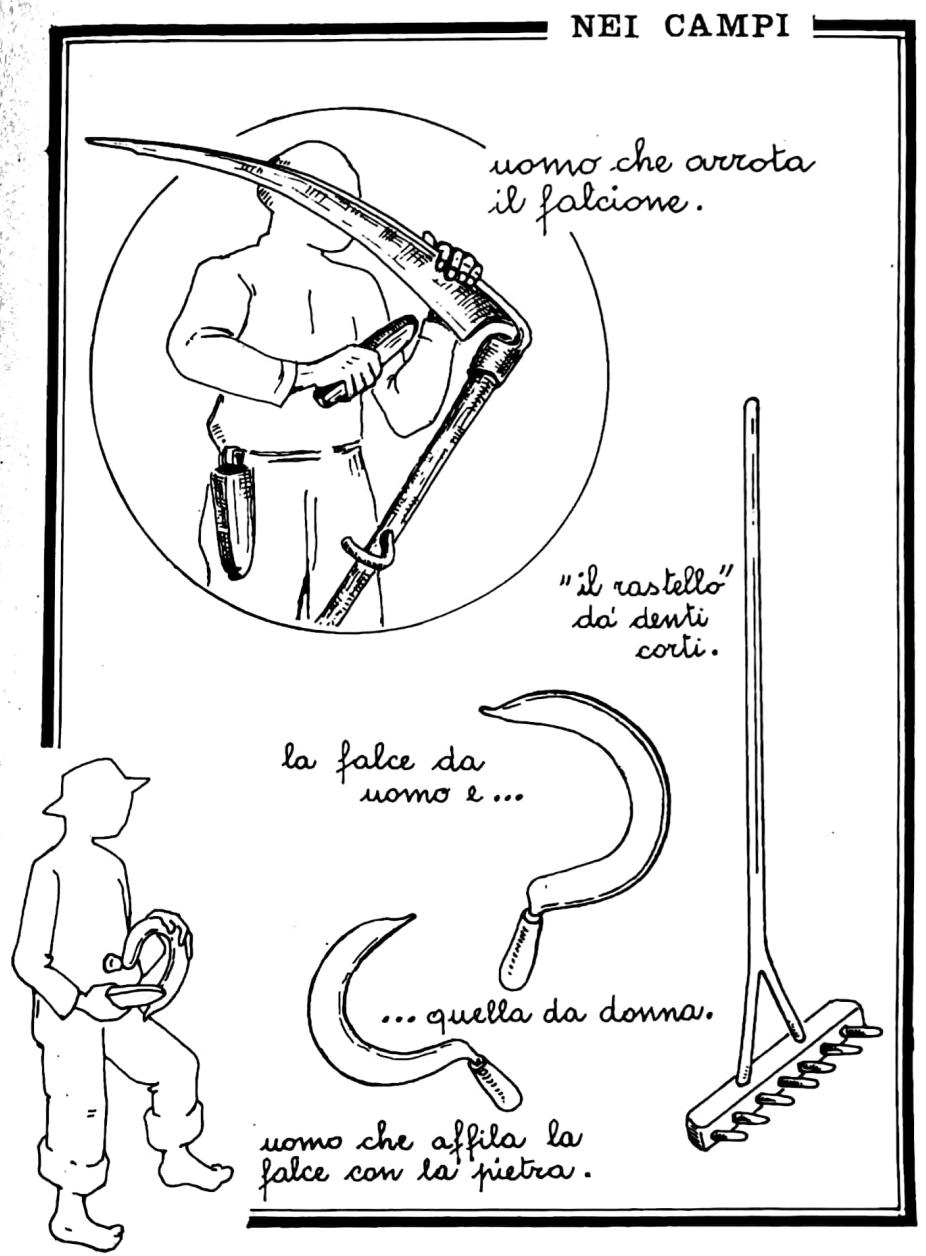
* * *

MARTELLARE LE FALCI

Per martellare bene la falce, cioè spianare le « cocche » (intaccature sul taglio) e le asperità della lama si batte ripetutamente con la martellina apposita lungo tutto il taglio, tenendo la falce in posizione orizzontale sull'incudine piantata nel terreno. Il battito, preciso e secco, per essere efficace, deve tendere a scivolare verso l'interno, o meglio, verso colui che martella. Questo si ottiene tirando un po' a sé la martellina mentre batte sul vecchio taglio, per accompagnare in tal modo l'appiattimento del metallo nel rifacimento del taglio nuovo.
L'incudine e la martellina sono i due strumenti essenziali per la martellatura e non possono essere adoperati che insieme, tanto che spesso con un'unica denominazione, vengono chiamati « i martelli ».
La martellatura della falce è un'operazione non faticosa, ma così importante che se non fatta o fatta male, la falce finisce per diventare un pezzo di ferro qualsiasi, che taglia le dita, ma non l'erba.

ARROTARE LE FALCI

Sia subito dopo la martellatura, sia dopo un po' che si « sega », la falce va affilata, cioè, il taglio va ravvivato. Si appoggia pertanto perpendicolarmente il manico della falce sulla pancia, ma un po' di fianco e all'altezza della cintola. Si preme sulla costa della stessa in prossimità della punta con la mano sinistra a dita strette per tenerla ferma.
Si sfrega la pietra per costa lungo tutto il taglio dopo averla inumidita con l'acqua del porta-pietra o con la propria saliva e vi si fa scivolare velocemente sopra quattro o cinque volte di seguito a... va e vieni. Con uno scatto poi rapido e calibrato del pollice sinistro si fa girare la falce e, senza perdere il ritmo, si ripete lo sfregamento altrettante volte dall'altra parte. Si torna quindi con la falce nella posizione primitiva, che è la più comoda, e, sincronizzando abilmente i movimenti della pietra e delle dita appoggiate sulla falce, si compiono alcuni rapidi sfregamenti alternativamente sopra e sotto il taglio.
Finalmente si controlla se l'affilatura è buona: si passa cioè molto delicatamente di traverso il polpastrello del dito pollice sul taglio. Se le piccole creste cutanee



producono il rumoretto caratteristico del grattare, vuol dire che l'affilatura è buona, viceversa si ripetono ancora alcune passate di pietra, finché il rumoretto non sia soddisfacente.
La solita procedura si segue anche per arrotare il falcione o « roncone », come lo chiamano in certi paesi vicini « al piano » (pianura); con la sola differenza che questo, avendo il manico e la lama molto più lunghi e strutturati in modo del tutto diverso, si punta a terra il manico posizionando la lama orizzontalmente in alto e su questa si passa con la pietra come si è detto per la falce.

SEGARE IL FIENO

Nelle « piane sode » (non zappate) e nei « póggi » (muro erboso che regge il ripiano) dei campi, in certe annate favorevoli, si fanno anche due tagli di fieno in una stagione; ma generalmente in montagna il fieno si sega una sola volta all'anno: prima nei campi (Maggio-Luglio) poi nei « lóghi » (campi un po' distanti dal paese) e nei « pradi » (prati) all'Alpe (Luglio-Agosto).
Per accelerare il taglio e forse anche per lavorare insieme, perché, si dice che in compagnia il tempo passa più in fretta ed il lavoro « comparisce di più » (procede più speditamente), si barattano le giornate, cioè: Uno va a segare per alcuni giorni dal Tizio, il quale a sua volta contracambia un qualsiasi lavoro per altrettante giornate. Chi però ha tanto fieno da tagliare e poche braccia in famiglia da utilizzare, assume a volte dei falciatori a giornata, che spesso provengono dai paesi limitrofi, ma di solito si cerca di farne a meno.
Nelle zone dove il terreno è piuttosto pianeggiante e senza asperità di rilievo, si usa anche il « falcione » o « roncone », con il quale si fa molto prima, ma purtroppo non tutti lo sanno adoperare.
La falciatura ha inizio al mattino molto presto, per il fresco, qualche volta addirittura alle prime luci dell'alba. A mezzogiorno si sospende per qualche ora, non solo per mangiare, ma per fare un riposino e far trascorrere le ore più calde e afose. Si riprende quindi verso le diciassette per continuare fino quando ci si vede.
A mano a mano che l'erba viene tagliata, « brancata dopo brancata », si lascia stesa sul terreno per tutto il giorno ed anche per il successivo, poi « si svoltora » (si volta sotto sopra) con le mani, aiutandoci con la « becca » (punta) della falce oppure usando il « rastello » (rastrello) o la forca. La sera, o in caso di temporale, si « arruna » (ammucchia) e si « accappa », formando nella «piana» dei cumuli rotondi a forma di cupola dell'altezza di una persona circa, detti appunto « cappe ». Si risparge la mattina seguente o al ritorno del bel tempo, non prima però che il terreno inumidito dalla « guazza » (rugiada) o dalla pioggia sia scolato ed il più possibile asciutto. Queste operazioni di « accappamento », spargimento e rivoltamento si ripetono per alcuni giorni, finché il fieno è secco al punto giusto: né troppo; perché si sbriciola e cala; né poco perché ammuffisce e prende di mucido. Quando è al punto giusto « si rimette », si trasporta cioè a bracciate o con

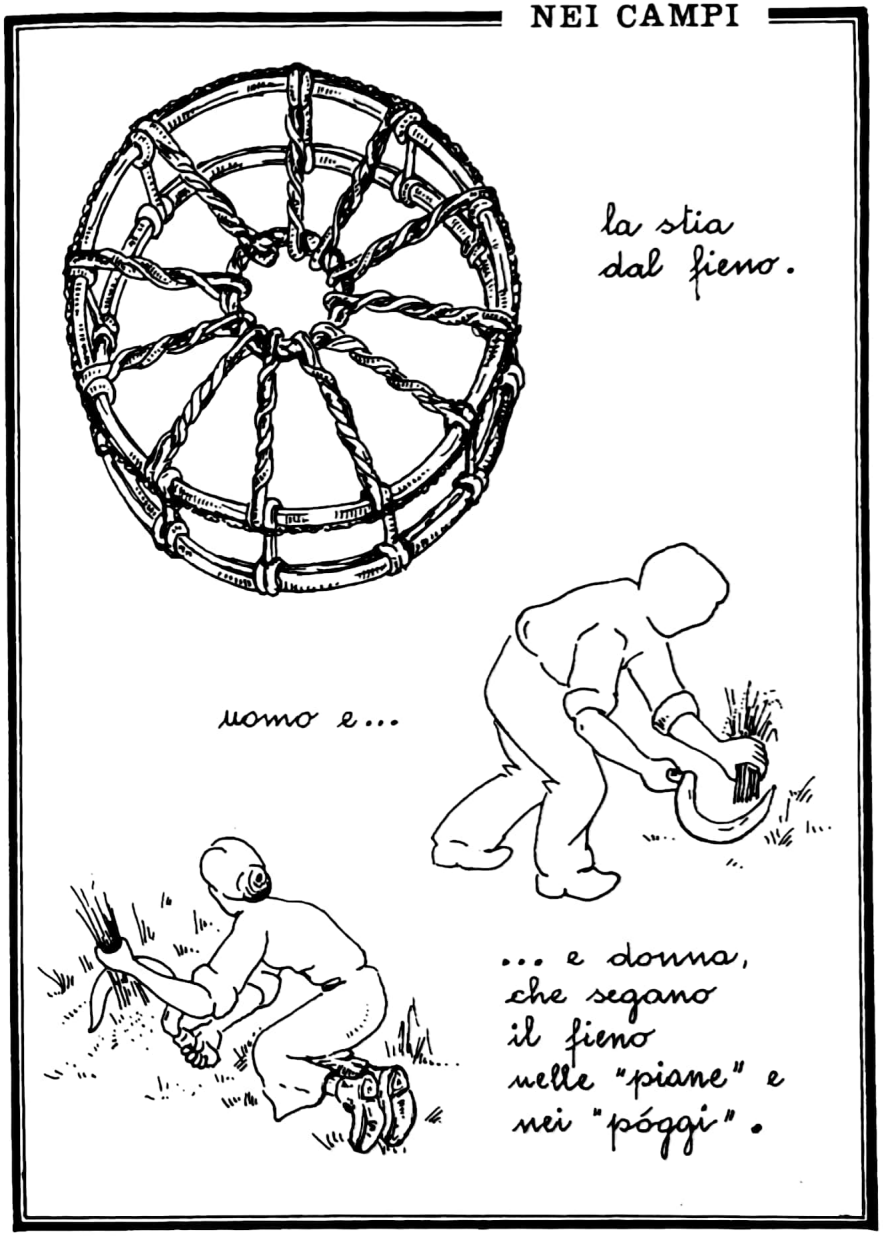
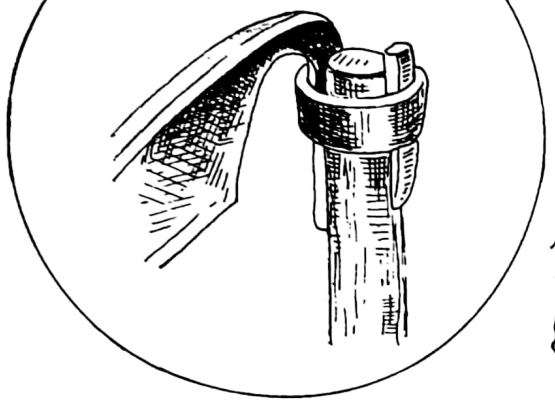


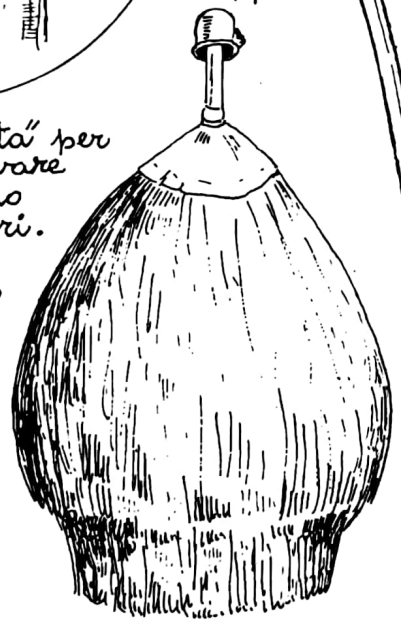
tavola .88

sistema pratico e sicuro di manicatura del falcione.

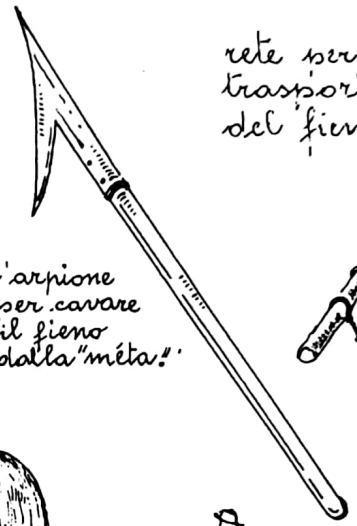


la forca per accappare.

"la méta" per conservare il fieno fuori.

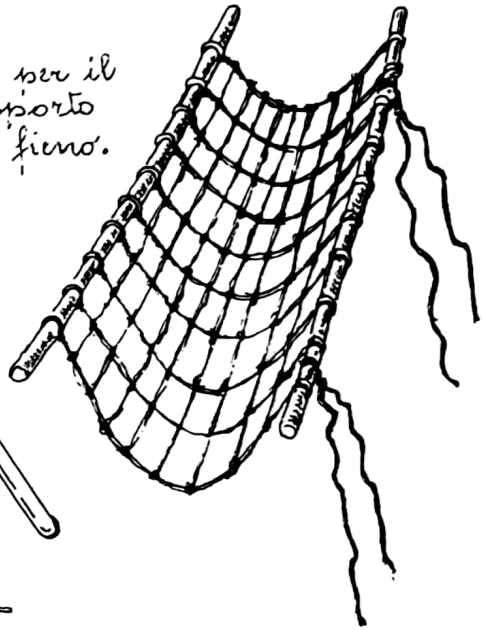


uomo che sega il fieno col falcione.

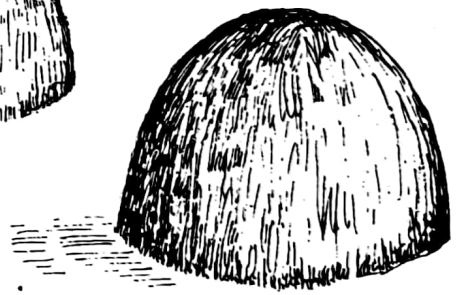


l'arpione per cavare il fieno dalla "méta".

rete per il trasporto del fieno.



le cappe di fieno.



uomini che accappano il fieno.

la « stia grande » in « casetta » o nel fienile dove si ammmucchia e si comprime il più possibile, montando sopra il mucchio e ballandoci a lungo allegramente: questo è il compito ed il divertimento dei ragazzi.

ANDARE ALL'ALPE (l'alpeggio)

Nel mese di Agosto tutti quelli che posssiedono dei « pradi » (prati) all'Alpe, in zone cioè più elevate rispetto ai paesi di qualche centinaio di metri, per la maggior parte proprio ai piedi dei monti e comunque quasi sempre terreni ripidi e impervi, strappati con fatica al bosco, vanno a segare il fieno. Si trasferiscono con la famiglia e tutto il bestiame nelle « casette ». Sono queste piccole costruzioni in muratura, che, pur di modeste dimensioni e semplicità di fattura, permettono il ricovero delle bestie e dei « cristiani » (delle persone), rustico e frugale, se si vuole, ma decente e accettabile per tutto il tempo che dura il taglio del fieno. Di giorno si lavora sodo e la sera si canta e si gioca al lume di luna sull'aia davanti alla « casetta ». La notte naturalmente si dorme, ma poche ore e tutti insieme sdraiati sul mucchio del fieno nella « stanzetta » (il piano di sopra della casetta). Le comitive sono sempre molto numerose e allegre, perché ne fanno parte, oltre ai famigliari, tutti quelli che sono stati assunti « a giornata » e spesso si aggregano quelli che, pur avendo prati da segare non hanno la casetta per dormire, e infine non mancano quelli che nella comitiva hanno qualche interesse sentimentale, che vengono spesso anche da lontano. Ogni tanto qualcuno della famiglia riscende in paese per lavori inderogabili nei campi posti in basso o per altre necessità urgenti, ma ritorna al più presto, magari la sera stessa. C'è chi va all'Alpe anche altre volte durante l'anno: in Aprile per seminare qualche « pianetta » di patate, usando il concime prodotto dal bestiame in estate, e in Ottobre per « svelgerle ».
Tutti durante l'Inverno, di tanto in tanto, tornano per prelevare dalle « casette » il fieno con le « stie » o « le reticelle » e portarlo alle bestie in paese.

Quasi tutti i paesi dell'Alta Versilia hanno le loro località alpine dove andare a segare il fieno in estate ed inoltre coltivare qualche « pianetta » in più.
- Stazzema ha i « pradi » di « Glieta » (Aglieta) e la « Retaglia » (Rotaia).
- Terrinca e Levigliani hanno le Alpi di Puntato, Col di Favilla e Campanice.
- Basati ha la Betigna.
- Pruno, Volegno e Cardoso si dividono la Ranocchiaia, le Caselle e le Alpi di Pruno.

* * *

LE CASETTE

Le casette per le bestie costruite nei campi sono modeste costruzioni a pianta

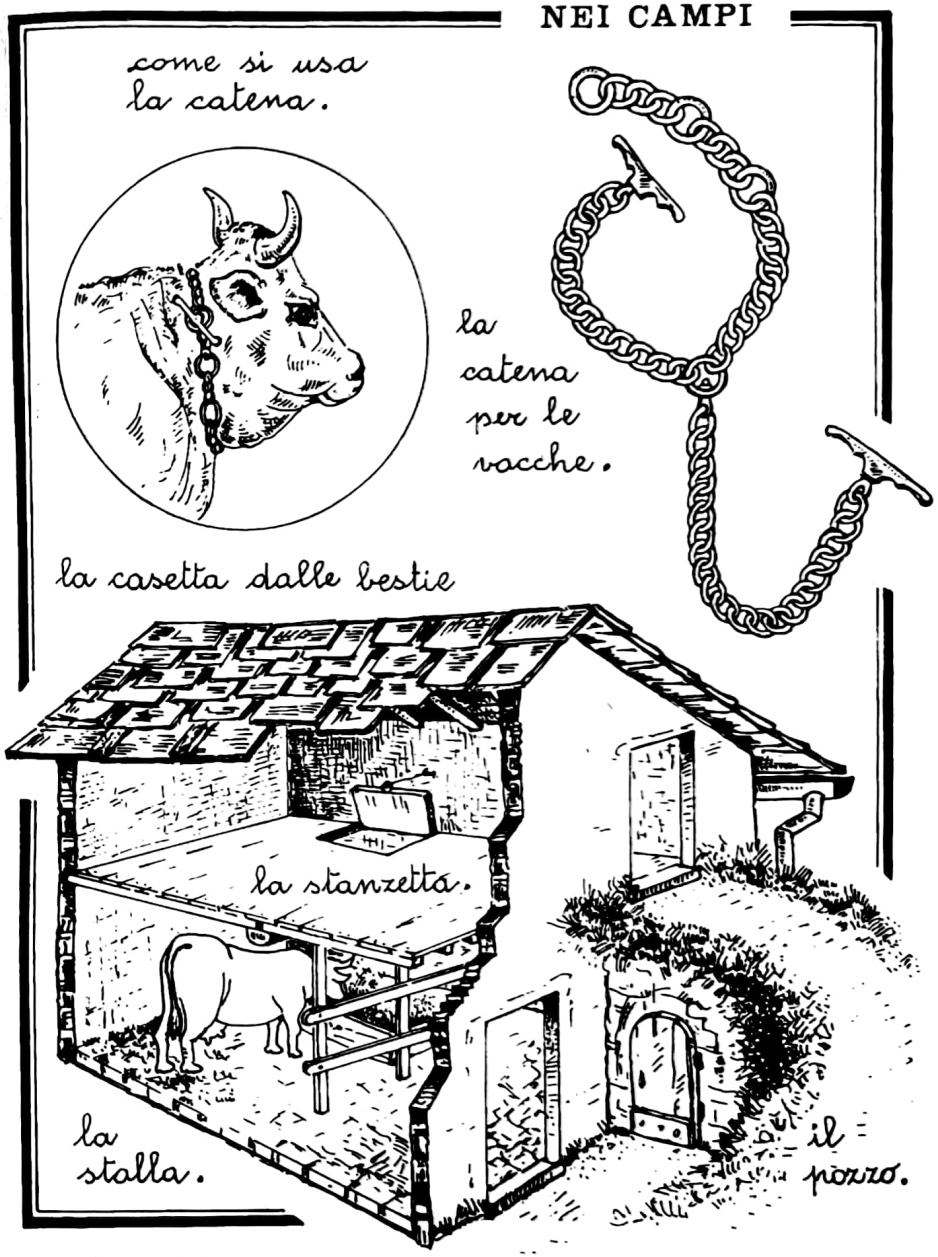


tavola .91

rettangolare, «murate a secco», cioè senza l'uso della calcina e col tetto a due spioventi coperto a «piastre» (lavagne).
Generalmente sono costituite da due vani: uno sotto per il ricovero del bestiame, la stalla vera e propria; l'altro sopra, la «stanzetta» o fienile, per la rimessa dei foraggi, salvo che le necessità del fondo non richiedano un raddoppio dei locali.
I due ambienti hanno di solito ingressi separati e indipendenti, ma una botola aperta nel solaio della stanzetta, proprio sopra la greppia, permette di governare le bestie, gettando il foraggio nella mangiatoia senza dover passare di fuori. Nel lato « impoggiato », quello sul dietro, le più volte è scavato « il pozzo » (deposito dell'acqua) più o meno grande secondo le necessità, costruito a perfetta tenuta, entro cui una canala, spesso ricavata da una « bucchia » (corteccia) di castagno, convoglia l'acqua piovana che raccoglie dalla grondaia. L'acqua, quando serve, si attinge per mezzo di un rubinetto direttamente nella stalla o nelle immediate vicinanze per dissetare sia le bestie che « i cristiani » (le persone).
Dove non esiste la cisterna o quando questa è asciutta, l'acqua deve essere trasportata dal paese o dalla polla più vicina, con barili, secchie o paioline, ma soprattutto con tanta fatica.
Spesso sul fianco della casetta si appoggia la capanna, una specie di tettoia con un unico spiovente coperto di paglia e sorretto da due o tre robuste « colonne » (pali con forcella) di castagno. È sempre composta di due vani sovrapposti. Quello superiore di solito è chiuso tutto torno torno con paglia affascettata, con « sciagri » (scarti) di tavole di castagno o con lattoni di recupero e viene usata in genere come fienile.
Quello di sotto invece, lasciato per lo più aperto, è utilizzato per mettervi al riparo legnami che si usano stagionalmente nei campi, attrezzi particolarmente ingombranti e recipienti di ogni genere oppure anche il concime appena levato, il « falletto » per le bestie e tutto quello che si vuol « levà di per el mezzo ».
Davanti alla casetta c'è sempre un piazzale, più o meno ampio a seconda della conformità del terreno o delle necessità, ma sempre ben ombreggiato o da una pergola di uva, di solito lugliese, o da qualche albero da frutto di alto fusto e di ampia chioma.

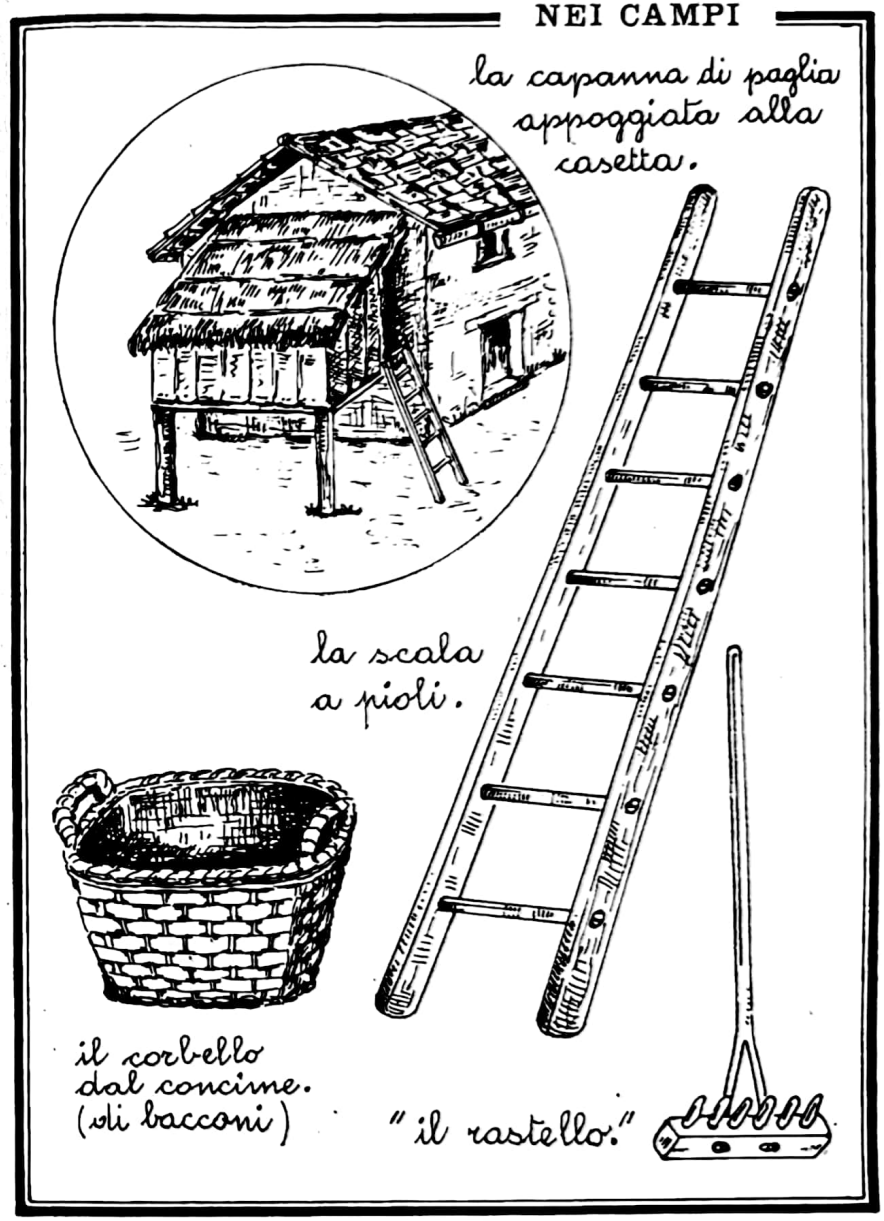


tavola .92

GLOSSARIO DE NEI CAMPI

ARPIONE (arpone)

Bastone della lungezza di un metro circa, sulla cui estremità superiore è innestata una punta uncinata di ferro tubolare a mo' di cappuccio, fissato lateralmente allo stesso con un chiodo.
L'arnese si pianta dal di sotto in su nella pancia della « méta » (mucchio di fieno intorno ad uno stollo) e quindi si ritrae, tirando verso il basso, così che, per la stessa legge dell'amo che pesca il pesce, l'uncino trascina con sé un abbondante ciuffo di fieno senza danneggiare né modificare lo spiovente esterno della « méta ».

(tavola 90)

BALLE

Involucri di iuta, simile ai sacchi, ma di questi più robusti e più grandi. Si usano per contenere o trasportare qualsiasi genere di raccolto o di merce, dalle patate alla « pula », dal grano al carbone, dalle castagne alla farina, alla rena, alle foglie secche.
La balla vuota si presenta come un rettangolo di cm. 60-70 per 90-115; piena invece come un cilindro quasi perfetto con due «pedicini» (cocche) alla base. Certe persone, più ordinate, fissano con un nodo all'orlo della balla una cordicella di circa 20 cm. per capo, onde avere sempre pronto lo « sciolgioro » (legaccio) per chiudere la balla quando è piena.

(tavola 73)

BARILE

Recipiente pressoché cilindrico, soltanto un po' panciuto e spesso con le basi ovali. È fatto con doghe di legno tenute insieme da quattro cerchi di ferro o di legno. Serve per contenere e trasportare liquidi di ogni genere e natura, che vi sono introdotti e rivuotati attrraverso un foro, relativamente ampio, praticato sulla doga più larga in corrispondenza del diametro massimo del recipiente. Tale foro è detto il cocchiume.
In cantina è considerato ancora l'unità di misura per la capacità dei tini e delle botti; per il resto è ormai soltanto il contenitore più sicuro per il trasporto di vino, olio, acqua ed altro. La capienza di un barile è di circa 45 litri.

(tavola 64)

BIDENTE

Arnese di ferro a due punte, dette rebbi, che si manovra come una zappa e come questa è munito di un manico di legno della stessa lunghezza e con la stessa inclinazione. Il manico è inserito a forza in un occhio quadrangolare formato dalla base dei rebbi, i quali, lunghi intorno ai 15 cm., possono terminare a taglio o a punta. Nel primo caso è usato in particolare per svellere le patate e comunque per lavorare terreni poco sassosi e relativamente soffici, come gli orti; nel secondo caso invece per « spellicciare i cigli » (levare le zolle erbose), per scalzare le viti e comunque per scassare terreni forti e pietrosi.

(tavole 47-48-73-78)

CANIPE (canapa)

Pianta erbacea con stelo legnoso, sottile e molto lungo: può raggiungere e superare perfino i due metri di altezza.
Originaria dell'Asia centrale e conosciuta già dagli antichi Romani, è tutt'oggi diffusamente coltivata anche nei campi dell'Alta Versilia.
Si semina all'inizio della Primavera in « piane » ben zappate e concimate, meglio se il terreno è per natura trito e umido.
Il seme si sparge a spaglio come quello del grano, ma molto più fitto per ottenere steli alti e non ramificati e quindi fibre più lunghe e più fini.
Si raccoglie svellendo la pianta alla fine di Luglio ed ai primi di Agosto, ma in un modo piuttosto singolare. Si svelgano prima le piante maschili, facilmente riconoscibili perché più alte, più appassite e secche, meno numerose e senza seme; mentre quelle femminili, ancora in vegetazione, si tolgono una quindicina di giorni dopo per dar loro modo di sviluppare a pieno e maturare il seme.
Affascettate le une e le altre in « mannelli » pressoché uguali, si lasciano ancora nella « piana » per quanche giorno a seccare.
Si portano poi a macerare nei cosiddetti « pozzi dalla canipe » scavati ovviamente nelle vicinanze del canale o ai margini del ruscello più vicino, per potervi far scorrere a piacimento, ma molto lentamente l'acqua.
Vi si tengono una decina di giorni completamente sommersi, appesantendoli, per evitare che galleggino, con sassi e piastroni.
Si tolgono quindi e si lavano, sbattendoli vigorosamente ad uno ad uno sulla superficie dell'acqua; si stendono al sole ad asciugare e successivamente, legati in grandi fasci, si portano a casa.
Qui comincia la lunga lavorazione con l'intervento di vari operatori, quasi tutti componenti della famiglia.
La stigliatura e la gramolatura affidata di solito agli uomini di casa (tavola 110 - 111 del volume 1°).
La pettinatura e successiva fattura delle roccate e dei « tozzi », che per lo più eseguono operai specializzati ambulanti, chiamati « concini » (tavola 102 del volume 2°).
La filatura con la rocca, che quasi totalmente fa la nonna (tavola 113 del volume 1°).
La formazione delle acce con il vatafuse, lavoro facile e divetente che possono fare anche i ragazzi (tavola 114 del volume 1°).
La lavatura e la sbiancatura del filo con il bucato, impegno delle donne di casa giovani e robuste (tavola 98 del volume 1°).
La riduzione in gomitoli con il guindolo, che quasi sempre fa il nonno (tavola 116 del volume 1°).
La tessitura infine, che esegue la donna del paese che ha il telare, se in casa non c'è. (tavola 117 del volume 1°).
Ne viene fuori un tessuto ruvido e grossolano, ma robusto e duraturo, che risolve egregiamente in ogni famiglia, che ne ha, problemi di corredo, di indumenti e di contenitori vari. Si confezionano infatti con esso lenzuola, federe e asciugamani, tovaglie e tovaglioli, sacchi, « sacconi » e sacchetti nonché camicie da notte, vestiti e qualche indumento intimo.
Tutto questo costa poco o nulla in soldi e molto invece in lavoro e fatica, ma ciò soddisfa pienamente quello spiccato senzo di autarchia, che, forse il bisogno mai soddisfatto, o la povertà permanente hanno tanto sviluppato e radicato nella gente de' monti.

CAPPA

Mucchio di fieno sistemato a cupola in modo che l'acqua o la « guazza » (la rugiada) possa scivolare facilmente sulla superficie a spiovente e non penetrare all'interno.
Di solito « le cappe » si fanno quando il fieno non è ancora ben secco o quando minaccia di piovere, comunque sempre in attesa di essere di nuovo disteso al sole per seccare definitivamente.

(tavola 90)

CATENA DALLE VACCHE

È una catena ad anelli di ferro molto robusti e di foggia non necessariamente tutti uguali. È costituita praticamente di tre pezzi distinti, di circa un metro ciascuno, che si dipartono separatamente da uno stesso anello più solido e più grande degli altri. Uno dei pezzi, di poco più lungo di un metro, termina con una sbarretta della lunghezza di circa 16 cm., posta di traverso dopo l'ultimo anello, che permette il fissaggio alla «greppia» (mangiatoia).
Gli altri due, che terminano rispettivamente con una sbarretta di traverso e con un anello più grande, si chiudono al collo dell'animale, introducendo la sbarretta nell'anello. Di codesti anelli più grandi ve ne sono sempre più di uno a breve distanza, affinché sia possibile adattare la catena alla grossezza del collo di qualsiasi animale.

(tavola 91)

CERCHIA (correggiato)

Attrezzo di legno, che si usa ancora in diversi paesi per trebbiare il grano e a volte anche per sgranare granturco e fagioli. È composta dal manico di legno liscio e dritto, lungo 150-160 cm. e dalla vetta o vergolo: un bastoncello più sottile del manico e di legno molto duro, lungo pressappoco quanto il manico stesso e terminante ad una stremità con un ingrossamento: « il picchiottoro » (il batacchio).
Il trebbiatore impugna il manico con tutte e due le mani e, facendo roteare sopra la testa il vergolo, con uno slancio circolare, da cui il nome, lo manda a sbattere sulle « manne » (covoni scorciati) del grano stese sull'aia e ad ogni colpo schizzano via numerosi i chicchi.
I due bastoni sono tenuti uniti da una cordicella o da una correggia di cuoio, da qui correggiato, che permette al vergolo di girare agevolmente in tutti i sensi, ma non di sganciarsi o attorcigliarsi.

(tavole 82-83)

COLTELLO A SERRAMANICO

Per affettare le patate da seme, la qual cosa quasi sempre si fa sul posto, affinché il taglio sia fresco ed ancora umido quando si semina, si usa il coltello a serramanico, che si porta in tasca.
Ha una lama molto tagliente ed acuminata, lunga non più di quattro dita, come consentito dalla legge, cioè un po' meno di 10 cm. Ha il manico di « bussilo » (bossolo) se fatto a Pomezzana; di osso o di legno scuro se comprato « in giù » (al piano – in città).
Ovviamente non serve solo per le patate, ma per tutto ciò che richiede tagli e affettature. C'è chi se lo tiene in tasca come arma di difesa e qualcuno purtoppo anche di offesa.

(tavola 71)

CORBELLO DAL CONCIME

Recipiente costruito con « i bacconi » di castagno intrecciati.
(vedi GLOSSARIO dei LAVORI CASALINGHI nel VOLUME I°)
È usato sia per levare il concime dalla stalla, quando si rifà il letto alle bestie, sia per trasportare sulle spalle, con la « bardella » (il basto per l'uomo), il concime da spargere nelle « piane » (ripiani) prima di zappare.

(tavola 92)

CRIVELLO

Il crivello chiamato anche colo o vaglio, è un attrezzo costituito da un telaio di legno a forma rettangolare o rotonda, alto 10-15 cm., il cui fondo è chiuso da una lamina di latta perforata, oppure da fili metallici intrecciati, in entrambi i casi più o meno fittamente a seconda delle cose da crivellare, che sono molte e molto varie. Si usa infatti per separare il grano da residui di paglia dopo la spulatura e successivamente con un crivello più fitto per nettarlo da semi di altre erbe o impurità varie.
Si usa inoltre per pulire il granturco e i fagioli, per separare le castagne secche dai « pesticci » (tritume di castagne secche) e perfino per colare la sabbia, la rena ed il ghiaino quando si mura.
Per questo le dimensioni sono molto diverse e le forme varie, ma la manovra per crivellare è sempre la solita.
Si prende l'attrezzo fra una mano e l'altra, sostenendolo con le punte delle dita e, guidandolo con il palmo della mano, si tiene sospeso a circa 50 cm. da terra. Si scuote quindi in qua e in là con mossette rapide e continue, tanto che il contenuto rimane quasi immobile e solo il vaglio si sposta sotto e permette alle cose più piccole di separarsi e cadere.

(tavola 81)

FALCE

Attrezzo molto usato in montagna, sia per segare l'erba e il fieno, sia per mietere tutti i cereali, sia per rimondare selve e campi o per andare al « paléo » (foraggio scadente) o recidere le « manne » (covoni) del grano.
È costituita da una lama di acciaio larga 3-4 cm. e sottile, fortemente incurvata, quasi a formare un semicerchio, e lunga cm. 25-40. Ha all'interno un taglio molto affilato e all'esterno è rinforzata per tutto l'arco da una robusta nervatura. Da una parte termina con una punta piuttosto acuminata e dall'altra è infissa in un manico di legno breve (10-15 cm.) e rotondo per il quale si impugna con una mano, mentre con l'altra si afferra la brancata di erba da recidere.
Di solito ci sono due sole misure di falci: quelle più grandi per gli uomini, e quelle un po' più piccole per le donne.

(tavola 87)

FALCIONE

Il falcione, che in paesi più vicini alla pianura è chiamato anche roncone, è costituito da una lama grossa e pesante triangolare e leggermente ricurva, lunga 60-90 cm., fissata in cima ad un manico di legno della lunghezza di 150-170 cm. e dritto. Questo manico, a sezione tondeggiante di cm. 3-4, porta verso la metà una impugnatura pure di legno fatta come una maniglia aperta; che permette di manovrare il « falcione » con tutte e due le mani ed in modo da fargli descrivere ampi semicerchi, rasentando il terreno, così da tagliare l'erba più bassa che sia possibile.
La lama è fissata al manico per mezzo di uno sperone di ferro che sporge verticalmente dalla base della lama stessa largo circa 2 cm. e almeno 5 mm. di spessore, il quale si appoggia alla estremità del manico e vi è fermato saldamente da una ghiera di ferro ed un cuneo di legno, così che manico e lama vengono a formare fra loro quasi un angolo retto.
È questo un attrezzo che poco si addice alle brevi « pianette » ed ai ripidi « póggi » della montagna, ma, sia pure da quei pochi che ne conoscono la corretta manovra, è usato per segare il fieno nei « pianacci » (ripiani piuttosto grandi dei campi) e nei « pradi » (prati) all'Alpe, perché il lavoro « comparisce » (progredisce, si vede) di più, nel senso che si fa molto prima che con la falce.

(tavole 87-89)

FORCA

La forca di ferro a tre « denti » (rebbi) è « manicata » (immanicata) come il badile. Il manico di cm. 160-170 è lievemente arcuato e passa oltre l'occhio di qualche centimentro fin sotto il punto di unione dei rebbi, che è il più debole della forca pur essendo quello di maggiore sforzo.
I rebbi, lunghi 22-25 cm., sono acuminati e robusti, solo appena appena ricurvi ed un tantino divergenti.
L'occhio della forca è del tipo a fascetta, lungo circa 10 cm. e sul davanti porta un foro, per il quale si fissa al manico con un chiodino o con una vite, impedendogli così di « sdindellare » (dimenare), girare o sfilzarsi.
La forca di ferro è usata quasi esclusivamente intorno al concime: per levarlo dalla stalla in alternativa al « raspo », per riempirne i corbelli o le stie quando si trasporta, per spargerlo « nelle piane » prima di zappare.
Per « accappà » (ammucchiare) il fieno invece si usa una forca pure di ferro e con manico di legno, ma con quattro « denti » più sottili e meno acuminati, spesso addirittura spuntati.

(tavole 66-68-89-108)

FORCA DI LEGNO

Tipo di forca, che si usa per scuotere e ammucchiare la paglia del grano durante la trebbiatura. È di legno e tutta di un pezzo: manico e rebbi. Questi sono tre, ma non posti in riga come in quella di ferro, bensì sfalsati come fossero le prime tre dita di una mano: pollice di fronte a indice e medio; inoltre sono molto più lunghi di quelli di ferro, infatti misurano in media da 30 a 40 cm. Tutto questo permette di spostare o « svoltorare » (rivoltare) una grande quantità di paglia per ogni forcata.
Di solito si ricava da un solo ramo triforcuto di frassino o nocello, corretto solo leggermente, se proprio è necessario e quindi messo a seccare nel camino.

(tavola 81)

INCUDINE

L'incudine per martellare le falci è un attrezzo tutto di ferro, simile ad un grosso chiodo lungo 30 cm. circa, con il gambo quadrangolare, che va assottigliandosi in punta ed una capocchia di notevole spessore (cm. 2-4) a volte rotonda, più spesso quadrata di 5-6 cm. di lato e col piano leggermente bombato, sul quale si appoggia il taglio della falce da martellare. Per usarla si pianta in terra ver-

ticalmente in modo che si possa agevolmente manovrare sia « martellina » che falce, stando seduti davanti ad essa con le gambe divaricate. È per questo che poco sotto la metà del gambo è praticata una breve fessura, attraverso la quale passano due sbarrette di ferro terminanti con due vistosi riccioli alle estremità, che impediscono all'attrezzo di conficcarsi più di tanto nel terreno e rimanere quindi a giusta altezza nonostante i prolungati e continui martellamenti.

(tavola 86)

MARRELLA (zappa)

Attrezzo agricolo particolarmente adatto ed usato per zappare il grano nei ripidi campi e nelle piccole « piane » di montagna. È costituita da una lama di ferro espanso, tozza e larga, fissata con un'angolatura di 30-60 gradi ad un manico di legno dritto e liscio, lungo circa 1 metro, mediante un« occhio » quadrangolare molto robusto e sporgente dal fondo rinforzato della lama stessa. Questa ha una superficie lievemente concava e soprattutto ha l'estremità tagliente e sagomata a coda di rondine, tanto che ai lati sopravanzano due « becche » (punte) molto lunghe e affilate, che, insieme all'angolatura, facilitano la penetrazione dell'attrezzo nel terreno, anche se duro e «pelliccioso» (crostoso).
La marrella si manovra impugnando il manico con tutte e due le mani e, stando in posizione molto china, quasi col naso per terra, come dicono alcuni, si pianta nel suolo dall'alto verso il basso con forza e decisione.

(tavole 77-78)

MARRELLA DA INSOLCARE

Quando le « becche » della marrella sono consumate ed il taglio della lama diventa a mezzaluna, allora viene passata ad altri lavori, si usa cioè per « insolcare » ed anche per fare « pellicce » (zolle erbose) da impiegare nella ricostruzione di « póggi » (muro di zolle erbose) e « cigli » (limite inferiore della piana) franati.

(tavola 70)

MARRELLINO

Marrella in formato ridotto, ma con alcune differenze sostanziali.
Prima di tutto il manico, pure liscio e dritto, è però più lungo (cm. 150-170) e con l'angolatura più aperta, quasi perpendicolare. La lama è molto, molto più piccola ed ha forma pressoché quadrata (cm. 14-17 di lato), con il taglio a volte dritto, altre concavo, altre ancora convesso e con gli angoli vivi o arrotondati a seconda dell'uso che se ne fa.
Serve per « ricalzare » (rincalzare) patate e granturco, per svellere patate, cipolle ed agli.
C'è poi un « marrellinetto » con la punta molto arrotondata ed il manico corto, che si usa soltanto nell'orto per « zappettare » e tracciare piccoli solchi.

(tavole 31-33-34-72-74)

MARTELLINA

Martello costituito da un manico di legno piuttosto corto, non più di 20 cm., infisso in un massello di ferro lungo circa 16 cm. e solo cm. 2-3 di spessore. I due lati del ferro, le due alette cioè, sono sempre inclinati simmetricamente e finiscono, sia da una parte che dall'altra, in uno spigolo arrotondato, o per meglio dire, in un taglio spianato della larghezza di cm. 2,5-3.
È con questo spigolo che si batte ripetutamente e quasi ritmicamente sul taglio della falce, appoggiata sull'incudine, per renderlo più sottile e quindi più tagliente.

(tavola 86)

MÉTA

Grande mucchio di fieno secco dell'altezza di 4-5 metri e un diametro alla base di 2-4 metri a seconda della quantità di foraggio da conservare, il tutto accatastato a cupola intorno allo stollo, un « palone » (grosso palo di legno) saldamente piantato in terra ed alto naturalmente più del mucchio. Sulla punta dello stollo di solito si mette « a cappuccio » (sul di sopra, sul capo) un barattolo od un vaso rovesciato, mentre all'apice della cupola, ben stretto tutto intorno al palo, si lega un telo possibilmente di « celandra », (tela impermeabilizzata con olio di lino crudo), tenuto steso da quattro sassi appesi agli angoli e lasciati ciondolare giù per la pancia della « méta ». Questa protezione si rende necessaria, affinché l'umidità non si infiltri fra il fieno ed il palo e faccia marcire entrambi. Per la stessa ragione si evita che il fieno tocchi al di sotto il terreno sempre piuttosto umido, basando la « méta » stessa sopra un'impalcatura di assi di legno sorretta, a guisa di pilastri, da grosse pietre. La « méta » è un modo di conservare il fieno e si fa all'aperto, quando non si ha un fienile, o si ha non sufficientemente capace.

(tavola 89)

PALA (badile)

Arnese costituito essenzialmente di un ferro piatto espanso a mo' di lama, simile ad uno scudetto con la punta arrotondata, leggermente concavo all'interno e tagliente sul bordo inferiore. Il bordo superiore invece è alquanto rinforzato ed è munito al centro di un « occhio » a fascetta in senso verticale, in cui si inserisce il manico di legno, a volte lievemente arcuato e lungo cm. 130-150. Questo penetra nell'occhio a forza e spunta anche oltre sul dietro per offrire un ulteriore rinforzo al punto di maggior sforzo della pala stessa.
La pala serve per smuovere, spostare, caricare e scaricare la terra e qualsiasi altro materiale incoerente; ma per la verità è usata più intorno casa che nei campi.

(tavole 67-68)

PALA SPULATRICE

Pala particolare tutta di legno, sia il manico lungo circa 130-150 cm., sia la cosiddetta lama. Questa di solito è ricavata in un unico pezzo di legno, ha i bordi laterali e quello di fondo rialzati a mo' di cucchiaio, che la rendono più adatta a contenere che a scavare. Si usa infatti esclusivamente per spulare il grano e qualche volta anche il granturco. Una palata dopo l'altra si lancia in aria il grano trebbiato, appena liberato dalla paglia con un ampio movimento ad arco attraverso l'aia. I chicchi buoni, più pesanti, volano più lontano; invece quelli scarti e i semi delle erbacce, più leggeri, cadono più vicini e a mano a mano un uomo con una balla a cappuccio provvede subito ad allontanare. La pula ed i residui di paglia vengono portati via dal venticello sempre provvidenziale.

(tavola 84)

PEDALINO (staffa)

A seconda dei paesi ed anche delle persone è chiamato « vangile », « puntale », « pedale » e ancora in altri modi, comunque si tratta di un ferro piatto, un tantino sagomato, lungo cm. 16-18, tanto quanto è larga in pianta la suola dello « scarpone » di chi vanga. Da una parte, diciamo esternamente, termina con un breve rialzo, che si conclude con un riccioletto atto a trattenere il piede, affinché per la spinta non scivoli; dall'altro, in senso orizzontale, si conclude invece con una robusta asola dello stesso diametro del manico della vanga, al quale viene fissato saldamente pochi centimetri sopra il collo della vanga stessa.
È un accessorio piccolo e modesto, ma molto importante, perché da esso dipende la profondità di lavorazione del terreno, infatti il piede cessa di spingere e la punta della vanga di penetrare quando il pedalino sfiora la superficie del terreno.

(tavola 67)

PICO (piccone)

Attrezzo formato da una sbarra di ferro piuttosto robusta, lunga 40-50 cm., leggermente arcuata e sagomata: a punta da una parte, a taglio orizzontale dall'altra. Al centro, fra l'una e l'altra, ha un occhio quadrangolare molto solido e rinforzato, in cui è inserito ad angolo retto il manico di legno, dritto e lungo 100-120 centimetri.
Serve per rompere terreni particolarmente duri, per rimuovere grossi sassi e scavare buche, ma, più che dai contadini, questo attrezzo è usato dagli operai sterratori.

(tavole 48-78)

PIETRA DA ARROTA' (cote)

Pezzo di pietra abrasiva piatta di cm. 2,5-4 di spessore, tagliata di solito a forma ovale, molto oblunga (cm. 15-20) e poco panciuta

(cm. 5-6). Serve per affilare la falce dopo la martellatura e ogni tanto durante il lavoro di segagione, per ravvivarne il taglio. Questa operazione si fa sfregando di costa la pietra su tutto il taglio della falce, ma soprattutto in punta, perché più sottoposto ad usura, sia da un lato che dall'altro, per una diecina di volte. Per lo più la cote si conserva in un contenitore adatto con un po' di acqua; perché per arrotare bene è necessario inumidirla, ma spesso il falciatore se la tiene in tasca e quando ne ha bisogno la inumidisce con la propria saliva.

(tavola 86)

PITALE (orinale)

Vaso da notte che si tiene nel comodino: nello scompartimento inferiore, per averlo a portata di mano quando, durante la notte, urge qualche bisognino fisiologico.
Ha forma cilindrica, leggermente arrotondato al fondo e abbondantemente slabbrato alla bocca. Ha un diametro di cm. 20-25 ed una profondità sui 15-17 cm. È munito lateralmente ed in senso verticale di un manico a maniglia dello stesso materiale del vaso, per cui si può tenere e manovrare con una mano sola.
Di solito è costruito in lamiera smaltata, quasi sempre di color bianco-sporco con un filino blu sul bordo, ma ce ne sono anche di ceramica.
Quando l'orinale è vecchio, brutto e pieno di « zucconi » (ammaccature) si usa ancora per spargere il pozzo-nero nei campi o per seminarci il basilico da tenere sulla finestra.

(tavola 71)

PORTA-PIETRA

Può essere un comune barattolo di latta munito solo di un manichetto di filo di ferro per attaccarlo a qualche arbusto o sospenderlo in luogo sicuro, ma in evidenza; oppure un corno di vacca svuotato e ripulito, corredato di un gancio per appendere o di un occhiello di pelle o di corda da infilare nella cintola, così da avere sempre la pietra a portata di mano.
Molto spesso però il falciatore si tiene la pietra in tasca della « giubba » o dei calzoni, così è anche più sicuro di non perderla.

(tavola 86)

174POZZO (cisterna)

Serbatoio in muratura, scavato quasi sempre a monte della casetta per le bestie e poggiato da un lato al muro della stessa. Ha forma di parallelepipedo quasi sempre, ma la capacità varia molto a seconda delle necessità (dai 5 ai 15 metri cubi). Le pareti sono accuratamente intonacate per renderle del tutto impermeabili, idonee cioè a conservare l'acqua. Nella parte superiore è coperto da una soletta di cemento o da piastroni del Cardoso ricoperti a loro volta di terra e « pellicce », affinché la temperatura all'interno si mantenga pressoché costante nelle diverse stagioni.
Dall'alto entra l'acqua piovana, che una canala raccoglie dalla gronda del tetto. In basso un tubo passante attraverso il muro, che termina con un rubinetto, permette di immettere l'acqua direttamente nella stalla.

(tavola 91)

RASPO

Bidente a tre rebbi, molto grossolani e robusti, che viene usato per levare il concime alle bestie e trascinarlo fuori dalla stalla.

(tavola 66)

RASTELLO (rastrello)

Attrezzo di legno costituito da un lungo manico (in media m. 1,70), che termina all'estremità con una forcella su cui è infissa un'asse trasversale detta « cassina », sulla quale sono a loro volta innestati una fila di denti, pure di legno: i rebbi. Il rastrello si può considerare il pettine della stalla, della selva e dei campi con il quale si « arruna » (raduna) tutto ciò che deve essere ammucchiato o tolto di mezzo. È un arnese dai tanti usi ed ha pertanto forme e strutture diverse in rapporto ai vari impieghi:

a) Per « arrunare » il fieno e le foglie, per pulire i campi o fare le « arrelle » (i ripari), ci si serve del rastrello tutto di legno: forcella, cassina e denti. Di questi ultimi la lunghezza media è di cm. 8-10, il numero 10-15 e lo spazio fra uno e l'altro di 4-6 cm..

b) Per spianare la terra nelle « piane » (campicelli di montagna) e frantumare le « iove » (grossi grumi di terra) lasciate dalla vangatura, si usa un tipo di rastrello come il precedente, ma con i denti più vicini e più corti (cm. 5-6), oppure un rastrello con i denti di ferro, specie se si tratta di terreni sassosi e infestati da radici ed erbacce.

c) Un « rastelletto » con soli 3-4 denti ed il manico corto (cm. 40-50), adatto per essere manovrato con una mano sola, è spesso adoperato per cogliere le castagne, ma soprattutto per andare « a ruspà », cioè a cogliere le castagne in quel di tutti dopo la raccolta padronale.

d) Un rastrello di ferro con il manico di legno è di solito usato nell'orto per livellare il terreno e per ricoprire le sementi.

e) Infine, quando si trebbia il grano, per separare la paglia dalla pula ci si serve di un rastrello tutto di legno, con il manico molto lungo (cm. 160-180), i denti, pure di legno, della lunghezza di cm. 20-24, un po' più radi e soprattutto leggermente arcuati.

Lo stesso tipo di rastrello è usato anche dai carbonai, per raccogliere e pulire il carbone dal terriccio.

(tavole 31-82-87-92)

RETICELLA PER IL FIENO

Attrezzo usato per trasportare il fieno, soprattutto quando si trova molto lontano.
Si tratta di una reticella di corda a maglie larghe della superficie di circa 2 metri quadrati, stesa fra due bastoni dritti e lunghi circa un metro l'uno, che sporgono qualche centimetro per parte dalla rete. Ai lati di uno dei due bastoni sono annodate due cordicelle con i capi lasciati liberi lunghi 50-80 cm..
Per preparare il carico si ammucchia con una certa cura sulla rete stesa per terra la quantità di fieno che si intende trasportare, si avvicinano i due bastoni in modo che la rete fasci il mucchio del fieno, si tendono le cordicelle da un bastone all'altro, si fermano con un nodo e... il carico è pronto.

(tavola 90)

SARCHIELLO

Piccolo sarchio, munito di un manichetto di legno, non più lungo di 40 cm., inserito a perpendicolo in un « occhio » per lo più tondo, che però si trova al centro di due brevi lame di ferro, lunghe, fra tutti e due, non più di 20 cm. Una di queste ha forma leggermente trapezoidale e termina a taglio, l'altra è trasformata in una piccola punta simile ad un picconcino, oppure in due punte come un modestissimo bidente. Entrambe le versioni si usano:
a – nei campi per scerbare il grano,
b – nell'orto per allentare la terra dopo le piogge primaverili,
c – nei giardini per trapiantare i fiori.

(tavole 31-79)

SARTOGLIO (sarchio)

Arnese di ferro a forma lanceolata simile ad una foglia di alloro. È panciuto al centro, ma molto appuntito ad una estremità. All'altro estremo ha un « occhio », di solito tondo, in cui è inserito con un'angolatura quasi perpendicolare il manico di legno dritto e lungo 40-70 cm.. Si impugna e si manovra con una mano sola. Si usa nei campi e nell'orto per rincalzare piante varie e « svelgere » (svellerre) patate, agli e altri ortaggi. Per « svelgere » le patate si adopera in certe zone un tipo di « sartoio » con la punta arrotondata quasi a taglio e la lama leggermente trapezoidale, più larga verso il manico, con il quale forma un angolo di 45-60 gradi.

(tavole 70-71-72-74-78)

SCALA A PIOLI

È detta anche « scala dalle cerage » (ciliege). È un atttrezzo costituito da due staggi paralleli di legno, che sarebbero due lunghe aste ricavate da un solo palo di legno « scoppiato » (segato nella metà in senso verticale) e collegate da una serie di pioli trasversali pure di legno, su cui si poggiano i piedi per salire e scendere.

(tavola 92)

SECCHIA

Comune secchia di legno di quelle usate anche per dare da bere alle bestie, ma degradata al trasporto del pozzonero.
Ha forma quasi perfettamente cilindrica con un diametro di cm. 35-40 ed una profondità di cm. 40. È costruita con « dove » (doghe) di legno tenute strette da due o tre cerchi di ferro e chiusa in basso da un « fondo » rotondo dello stesso legno incastrato in una scanalatura delle doghe detta caprúggine. Due delle doghe, una di fronte all'altra, sopravanzano le altre sul bordo di circa 15 cm. ed a metà di tale sporgenza è praticato un foro di 3-5 cm. di diametro, che serve, sia per afferrare la secchia con l'una e l'altra mano, sia per passarvi un bastone e trasportarla a mo' di portantina.
Le donne la portano sul capo con il cercine.

(tavola 71)

STIA

È una specie di grande cesto senza manici a forma cilindrica, molto largo e poco profondo. È costruita con « mazze » (rametti) di salice opportunamente annodate e fissate ad intervalli uguali a due cerchi di legno per mantenerli in posizione sovrastante e parallela fra loro.
Le « mazze » inoltre formano le rade sponde della stia e, ripiegate verso il centro, dove sono raccolte dal « buginello » (cerchietto centrale della stia), ne costituiscono il fondo. La stia serve per trasportare il fieno, la paglia, le foglie secche e comunque tutti quei materiali voluminosi, ma relativamente leggeri.
Una versione di stia assai più piccola, detta appunto « stietta », è usata per il trasporto dell'erba fresca.
Gli uomini portano la stia sulle spalle con la « bardella » (piccolo basto), le donne sulla testa con il cercine.

(tavola 88)

VANGA

È l'attrezzo più usato in montagna per dissodare i campi, perché per tutte le colture, escluso alcuni cereali, il terreno si prepara con la vanga. È questa una lama di ferro acciaioso a forma di scudetto o meglio ancora, a forma di un cuore un po' allungato con la punta in basso e due alette laterali in alto molto pronunciate. In mezzo ad esse c'è l'occhio a fascetta, in cui è inserito il manico dritto e lungo cm. 160-170, che arriva a spuntare sulla parte davanti dell'attrezzo, lasciando il dorso liscio e privo del minimo intoppo per facilitare al massimo la penetrazione nel terreno. A pochi centimetri sopra l'occhio è fissato il « pedalino » o staffa con un anello, oppure piantato orizzontalmente nel manico come un chiodo. Esso serve al contadino per appoggiarvi il piede e spingere, affinché la punta della vanga entri nella terra anche se arida e dura.
Quando la vanga è « frusta » (consumata) e la sua lama è ridotta di oltre la metà, di solito, si utilizza nell'orto, dove il terreno è più soffice e non è necessario lavorare in profondità.

(tavole 35-67-69)

VANGHETTO

Tipo di vanga qualche centimetro soltanto più corta del normale, ma senza alette in alto, tale da sembrare esattamente uno scudetto triangolareggiante e un po' concavo.
Alcuni lo chiamano anche « vanga pisana », perché pare che da quelle parti usino solo questo tipo di vanga, che, tra l'altro, è privo di pedalino e la spinta col piede si dà appoggiandolo sulla parte superiore dello scudetto, che è pari.
Il manico è dritto, stessa lunghezza e stesso inserimento della vanga montagnina.
Si usa qualche volta per vangare l'orto o piccoli pezzi di terra, ma più spesso è usato là dove è necessario fare delle buche o scalzare ciocche da svellere.

(tavole 53-67-69)

ZAPPETTO

Specie di « sartoio », ma molto più piccolo. Ha la punta della lama un po' arrotondata ed inoltre va leggermente allargandosi verso il manico tanto da assumere una vaga forma trapezoidale. La lama, così fatta, è lunga circa 12 cm. ed è in posizione perpendicolare rispetto al manico, che è molto leggero e relativamente sottile, non supera i 40 cm..
Lo usano certe donne per scerbare il grano, ma viene adoperato anche nell'orto per rincalzare e trapiantare gli ortaggi.

(tavola 79)

ZAPPINO

Specie di zappa, da cui zappino, molto stretto (cm. 4-6) e piuttosto lungo (cm. 20-24). Ha l'occhio rinforzato a forma quadrangolare che può essere usato come martello. In esso è inserito un solido manico della lunghezza di un metro circa. La lama, anch'essa molto robusta (cm. 2-2,5 di spessore) termina a taglio, sempre grossolano e resistente. Si maneggia impugnando il manico con tutte e due le mani.
Si adopera nei campi per rompere terreni pietrosi e molto duri, per fare buche dove mettere a dimora piante di alto fusto, ma è usato soprattutto nelle vigne per fare scassi, piantare colonne e nelle selve per svellere ciocche secche e sradicare le ciocchette di « brentoli » (scópe - eriche).

(tavole 48-78)

ZUPPIDIANO

Contenitore di legno molto simile ad una cassapanca, con il coperchio, come quella, apribile dall'alto, dove si conservano alcuni raccolti come grano, granturco, fagioli e pure le farine sia di grano che di castagne. C'è chi ci ripone anche capi di vestiario e biancheria ed in tal caso si tiene in camera di fianco al letto. Le dimensioni di questo utilissimo contenitore sono logicamente molto varie a seconda dell'uso, delle necessità e delle condizioni della famiglia; in generale però ha una profondità di cm. 50-70 ed altrettanto di larghezza, mentre la lunghezza può variare fra un metro e due.
Di solito all'interno è diviso verticalmente in due compartimenti, ma non necessariamente uguali.

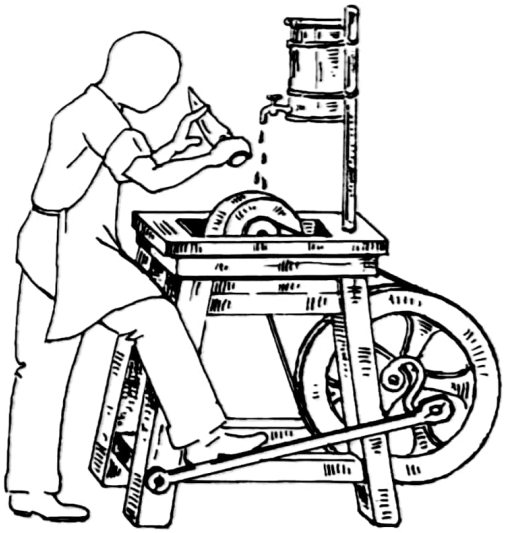
(tavola 84)

IL GIGI DEL VACCA

Da qualche giorno soffiava un vento autunnale, che faceva volare per il cielo le foglie ormai secche come fossero uccelli migratori. Per chi aveva delle bestie nella stalla era il momento buono di andare « a fa' le foglie » (a raccogliere le foglie secche) per « fa' 'l letto » (fare la lettiera) a quelle per tutto l'anno.
Anche il Gigi del Vacca si avviò con la stia « a macollo » (sulle spalle) per fare pure lui la sua buona rimessa.
Si diresse verso una selva piuttosto pianeggiante, chiamata per l'appunto « il Pari », che si trovava in una « borra » (avvallamento) vicino ad un « canale » (ruscello), dove di solito il vento di tramontana ammucchiava sempre tante foglie.
Camminava tenendosi le mani in tasca e con il bavero della giacca rialzato per ripararsi dalle folate del vento ancora molto frequenti anche se diminuite assai di violenza.
Quando era ormai poco lontano dal luogo che aveva in mente, in un valloncello del terreno sotto strada, notò che il vento aveva ammucchiato insolitamente tante foglie, ma veramente tante.
Si fermò e dopo aver giudicato rapidamente che la sua stia non era sufficiente per raccoglierle tutte, la posò lí, sul ciglio della strada, e tornò a casa a prenderne un'altra.
Arrivato di nuovo ansante e anche un po' sudato, le riempì tutte e due e, dopo averle legate una sull'altra, se le caricò sul « groppone » (sulle spalle) e se le portò a casa, contento dentro di sé di essere stato quel giorno così fortunato, anche se... un po' illogico... aggiungiamo noi.

Capitolo quinto

SERVIZI



I VENDUGLIORI

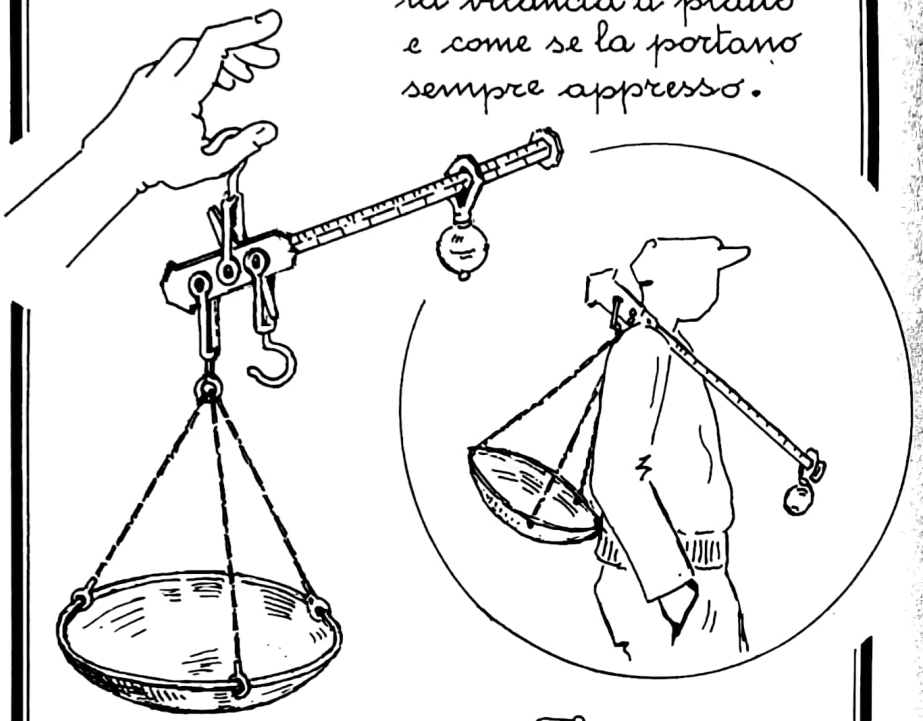
In tutti i paesi, anche i più lontani dai centri grandi, come quelli sperduti sui monti più alti e allacciati solo da mulattiere impervie e quasi impraticabili, arrivano comunque e dovunque i « vendugliori » (venditori ambulanti). Alcuni offrono la loro merce, altri acquistano prodotti locali, altri ancora scambiano ogni sorta di merce e prodotti.
Il più assiduo è senz'altro il verduraio, che quasi sempre è una verduraia. Tutte le mattine o quasi arriva con la sua cesta in testa piena piena di frutta e di verdura e fa il giro, sempre il solito, di tutto il paese. Si ferma quasi sempre nei punti che ormai tutti conoscono e solo qualche volta lancia il suo grido di verduraia, ma più per far sapere che è arrivata, che per reclamizzare la sua merce. Posa la cesta sopra un muretto o nel mezzo ad un'aia e le massaie del vicinato le vengono appresso: molte per far la spesa, ma tante solo per scambiare qualche chiacchiera o per sapere le novità. Intanto essa parla, risponde e pesa la merce con la sua vecchia bilancia ad un piatto, che tiene sollevata per il gancio con una mano, facendo vista ogni volta di dare a tutti il buon peso. Dà pure gli odori gratis a chi li richiede; fa scivolare svelta svelta nelle profonde tasche nascoste sotto il « grimbiale » (grembiale) la moneta riscossa, dà il resto a chi deve e se ne va verso la « posata » (sosta) successiva.
In certi periodi scambia e raccoglie anche le uova.

Per questo tipo di commercio però c'è « l'**ovàro** » (che compra uova), che passa periodicamente ed in particolare nei periodi precedenti « le feste » (le solennità), soprattutto per Pasqua, il quale paga sempre qualche soldo di più ed inoltre compra anche polli e conigli, anatre e paperi.

Altro fornitore molto assiduo è il **merciaio**, che di solito passa in giorni prestabiliti per ogni paese e porta la sua merce racchiusa in fagottoni di tela molto robusta o in valige quasi sempre un po' sgangherate.
Le più volte non occorre neppure che urli per farsi sentire, perché ormai tutti sanno che in quel giorno, a quell'ora ed in quel posto, c'è il merciaio con i suoi fagotti aperti e la merce sparsa intorno. Le donne più riservate o che non vogliono far vedere quello che acquistano, lo aspettano a casa e lo fanno passare nell'andito o nel salotto e a volte gli offrono anche un bicchier di vino.

tavola . 93

Come "i venduglíori" pesano con la bilancia a piatto e come se la portano sempre appresso.

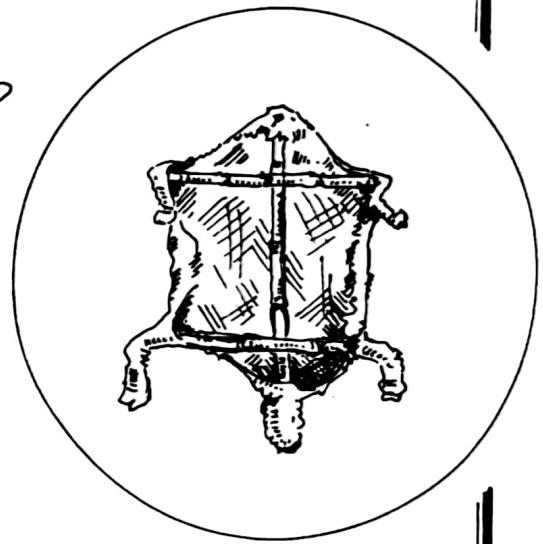


Lido 1985

Lido 1985

... passa per i paesi periodicamente a vendere semi per lo più di ortaggi e di fiori.

una pelle di coniglio messa a seccare.



il "cenciaglio" che raccoglie stracci e pelli di coniglio.

«Vendugliori» un po' meno assidui e piuttosto saltuari sono il pesciaio, il semàro, il «ciotolaio» (venditore di stoviglie) ed il figurinaio.

Il **pesciaio**, approfittando della tradizionale vigilia del venerdì, arriva quasi sempre in quel giorno. Egli o ella, perché non mancano le pescivendole, portano in ceste sulla testa o sotto il braccio del pesce, che, a loro gridare, è vivo, ma che tutti sono convinti che non lo sia, però lo comprano lo stesso, purché non puzzi proprio.

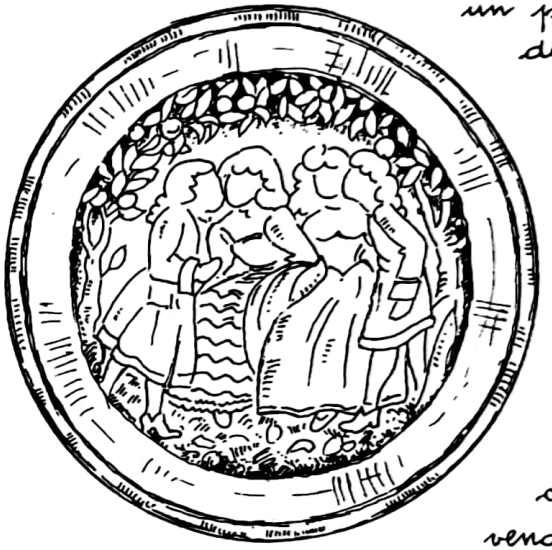
Del **semàro** si sente il richiamo allegro e sempre nuovo per le strade del paese solo una volta o al massimo due all'anno: in Inverno o in Primavera. Egli vende ogni sorta di semi sia per l'orto che per il giardino ed è accolto sempre con favore, anzi, direi quasi che è atteso.

Il **ciotolaio**, che in certi paesi chiamano « il ciotola » o « il terra », è un rivenditore di stoviglie e di tutto quanto può essere utile in cucina.
Questi venditori provengono per lo più dalla piana versiliese, però alcuni giungono anche dalla provincia di Massa. Non hanno giorni fissi, né mesi preferiti, ma quando arrivano si fanno ben sentire con i richiami più diversi e più strani. Se il paese è servito dalla strada carrozzabile vengono con il barroccio; se viceversa c'è solo la via mulattiera, ed è nella maggioranza dei casi, allora succede che quelli più impolsati, quelli che hanno più possibilità e più mezzi, caricano tutta la merce sulla mula di loro proprietà o presa a nolo e così riescono a mettere in mostra un ricco assortimento; quelli invece un po' più miserelli affrontano la salita con due o più canestri al braccio o sulle spalle e portano solo quello che possono.
In ogni caso stendono la merce per terra sopra una coperta od un grosso telo nella piazzetta centrale o più frequentata del paese e aspettano le compratrici, che, per la verità, non si fanno mai attendere troppo.

Il **figurinaio** infine è il più saltuario di tutti, passa proprio « ogni morte di papa » come si suol dire, ma comunque è sempre bene accolto, perché la sua merce piace. Il canestro che porta al braccio è pieno di statuette di gesso di tutti i tipi e dimensioni, a tutto tondo e a bassorilievo, di argomento mondano, pastorale, amoroso, religioso o profano, che altri suoi compaesani hanno fabbricato nei vari laboratori artigianali disseminati nel comune di Bagni di Lucca, da dove si sono sparsi in tutto il mondo. Egli gira per tutte le strade del paese, bussa a tutte le porte e quasi tutti comprano qualcosa: non è roba utile né necessaria, ma perché, una volta tanto, non spendere qualche soldo per un oggettino che abbellisce la casa, ricrea lo spirito ed ingentilisce l'animo?

Un ambulante, che fa razza a sé, anche perché egli compra e non vende, è il **cenciaio**. Egli infatti gira per i paesi con il carretto, dove può, ed altrove con una gran « balla » (sacco di iuta) sulle spalle dove ripone ed « inzeppe » (mandare giù

SERVIZI



un piatto decorativo di gesso a bassorilievo acquistato da un figurinaio di Lucchio in quel di Bagni di Lucca, che viene a vendere in Versilia.

il "ciotolaio", venditore ambulante di stoviglie, che espone la sua merce sulla piazza del paese.

tavola .96

con forza) stracci di ogni genere, che le donne, pulendo la casa, gli procurano. Se gli stracci sono di lana, li paga di più e li mette in un sacchetto a parte; se poi trova pelli di coniglio, fresche o secche che siano, ritira anche quelle; come pure chiede e compra « semi di zucca » e ferri vecchi.
Di solito questi raccoglitori di cenci e di roba vecchia provengono dal camaiorese e sono molto attivi e convincenti.

LO SPRANGAIO

Lo sprangaio è un artigiano ambulante, che passa ogni tanto per i paesi a riparare oggetti di terraglia rotti. Le donne lo sanno e mettono da parte in attesa del suo passaggio i piatti, le tazze, i catini, i vassoi, le catinelle, le conche e tutti quei recipienti di terracotta, che, non essendo finiti proprio in frantumi, val la pena di riparare.
– Chi ha còcciori da concià, donne, c'è il coccioraio! –, grida a più riprese mentre attraversa il paese.
Le donne, che lo sentono e che lo aspettavano, scendono e gli affidano i loro rottami. Egli si ferma, piazza il suo panchetto, che porta sempre appresso, oppure siede sul muretto più comodo, che costeggia la strada o recinge l'aia e si mette subito al lavoro. Con il trapano, che si è fatto da sé o con una trivelletta fatta a punteruolo con il manico arrotondato all'estremità superiore per poterlo spingere con il palmo della mano senza difficoltà e senza dolore, pratica sui pezzi combacianti rispettivamente due buchini e tanti altri quanti il danno ne richiede. Fa passare nei due buchi un filo di ferro ed esternamente riunisce le due estremità, torcendole con le pinze finché la parte superflua del filo si spezza e rimangono attorcigliate quel tanto che basta per stare solidamente unite e non sporgere per non procurare strappi agli abiti e spesso anche alla pelle. Quando la necessità lo richiede usa, per dare questi punti, una costa acciaiosa di ombrello, che, piegata a misura, ne introduce, sempre dal di dentro, le due estremità nei due fori, ribadendole all'esterno come le magliette di un quaderno. Le più volte però il recipiente è destinato a contenere liquidi ed allora il lavoro si fa un po' più complicato se si vuole che il contenitore aggiustato continui a svolgere la sua funzione.
Prima di tutto i due fori non devono essere passanti, altrimenti i liquidi da contenere troverebbero una deprecabile via di uscita. Per questo il bravo sprangaio prepara punti speciali, sagomati a forcella, ricavandoli per lo più dalla solita stecca di ombrello. Infila le due estremità nei due buchi e ve li preme con forza. Stucca e riempie i due fori con gesso e... nel vecchio catino si potrà ancora preparare la pastina per il « ciaccio », o nella conca, ritornata nuova, si potrà ancora fare il bucato.

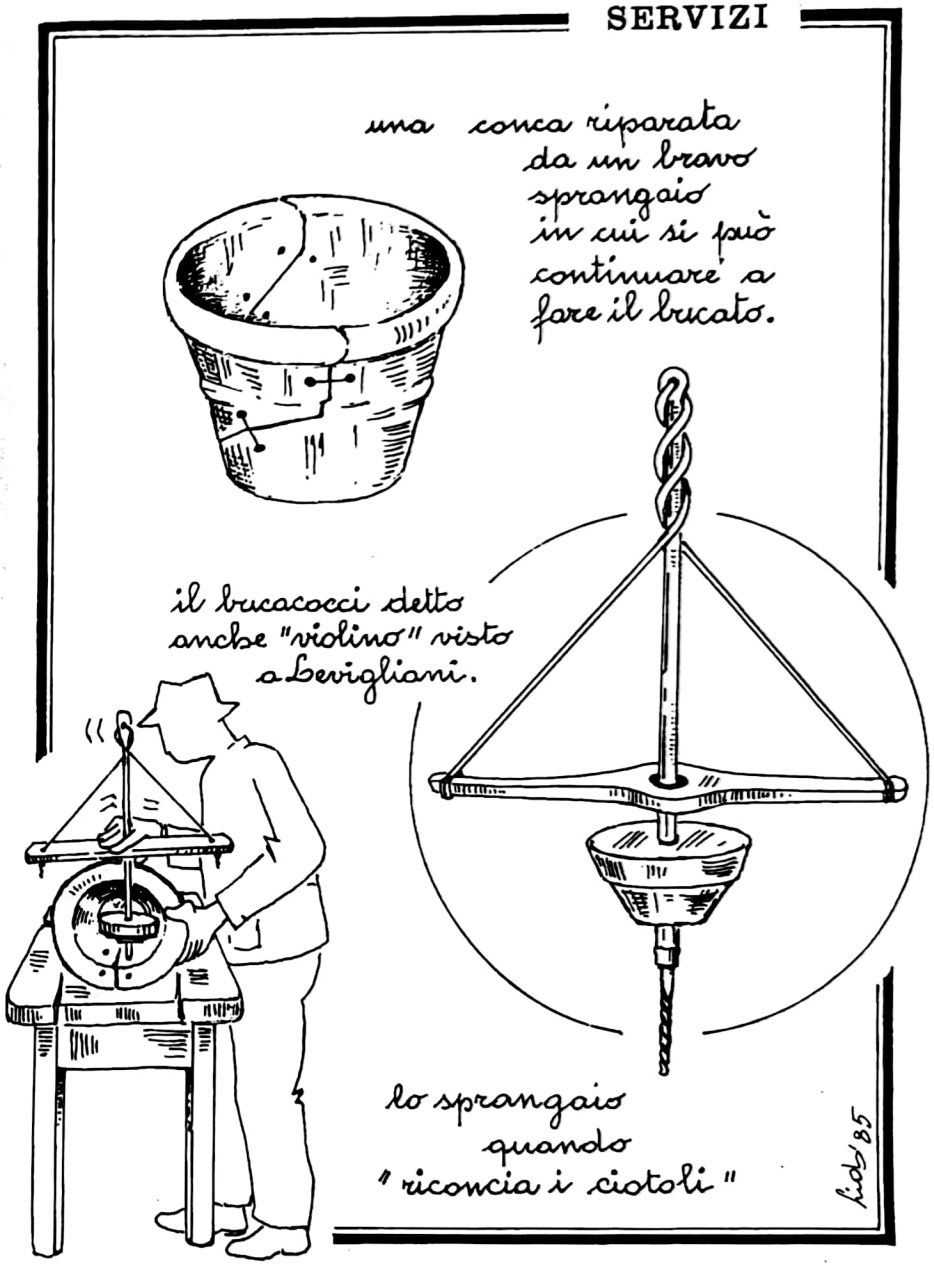


tavola .97

L'OMBRELLAIO

Quando piove gli uomini, che vanno nei campi o nelle selve sono soliti ripararsi dalla pioggia con una balla a cappuccio. Ciò non significa che l'ombrello è un arnese sconosciuto fra la gente de' monti, no, davvero! Anzi in tutte le case ce n'è sempre più di uno: diciamo pure, uno per ogni componente della famiglia ed anche nei vari tipi e modelli alla moda.

Quello verde « di celandra » (tela cerata) molto ampio, con le stecche di giunco ed il manico di legno piuttosto grossolano. È preferito dagli uomini anziani, ma soprattutto dai pastori, che se lo portano dietro nei loro continui spostamenti, tenendoselo a tracolla anche quando non piove.

Quello comunemente detto da uomo: un po' più leggero, meno ingombrante e decisamente più elegante del precedente. Ha la tela di seta o di cotone quasi sempre nero o comunque di colori molto sobri; ha le stecche di ferro, il manico con l'impugnatura « a crocchia » (ricurva). Ha inoltre una piccola appendice di stoffa cucita per un lembo all'estremità di uno spicchio della tela e munita di una « pressione » (bottone automatico), usata a mo' di cintolino per tenere raccolti e stretti intorno al manico gli spicchi, tanto da poter usare l'ombrello stesso come un elegante bastone da passeggio quando ha smesso di piovere.

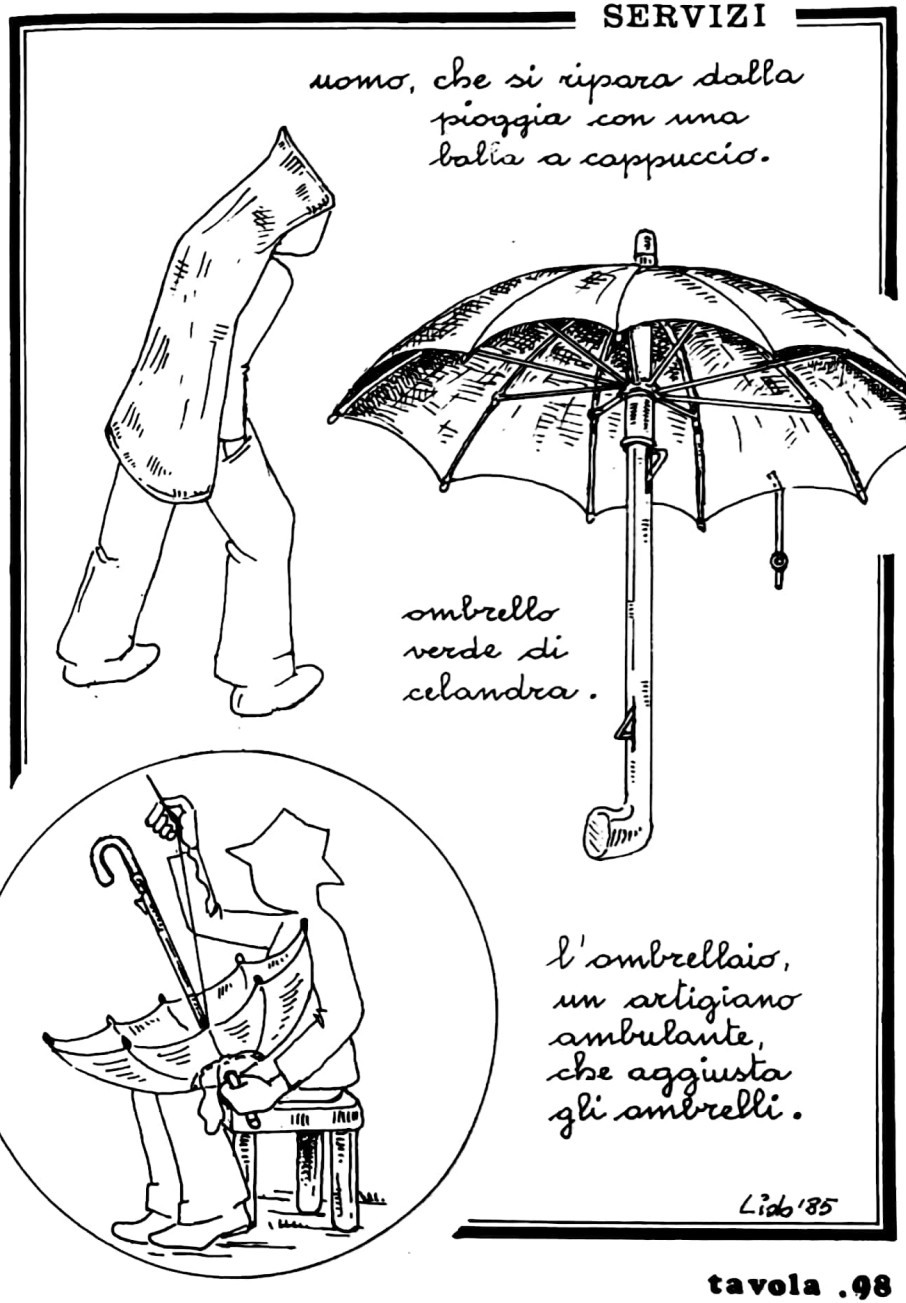
Quello ancora cosiddetto da donna, più piccolo del precedente, ma di aspetto decisamente civettuolo. Ha la tela di vari colori, a strisce o a fiori, con i bordi, in certi modelli, ornati perfino con trine e pizzi. Ha il manico solitamente costituito da una bacchetta di legno leggero con l'impugnatura di osso o di legno, ma quasi sempre sagomata o addirittura scolpita con figure umane, animalesche o floreali. In alcuni casi è arricchito pure di una catenella di metallo o di cordoncino di stoffa lucida, che, usata a guisa di braccialetto, serve per tenere sospeso al braccio l'ombrello quando la pioggia è cessata.

Infine quelli dei bambini, che peraltro si differenziano molto poco da quelli delle donne.

Or dunque, con tanti ombrelli in giro insieme a quel senso di conservazione così radicato nei Versiliesi, per cui non si deve mai tirare via nulla, è comprensibile come chi si dedichi alla riparazione dei parapioggia trovi tanto da lavorare in ogni paese e in tutte le stagioni.

L'ombrellaio, che è un operaio ambulante, passa diverse volte all'anno per riparare gli ombrelli ed è sempre ben accolto. Arriva urlando e cantilenando il suo mestiere e si ferma dovunque trovi qualcosa da fare.

Raddrizza e cambia stecche rotte o sfilzate, ricuce la tela strappata, la ritende se sganciata dalle stecche, rimette il manico nuovo o ne cambia solo l'impugnatura, la più soggetta a rovinarsi, insomma ripristina tutte quelle rifiniture che durante l'uso prolungato l'ombrello ha perduto o sono state consumate. L'intervento più frequentemente richiesto però è quello di rimettere a posto e fissare nuovamente le stecche distaccatesi dall'anello centrale, che chiude l'ombrello al vertice e lo tiene fissato in quel punto al manico. A questo lavoro ne consegue le più volte un altro, perché nel riparare il detto anello sovente la tela subisce degli strappi, per cui occorre applicare un bel toppone rotondo, intorno allo spunzone dell'ombrello in modo da impedire ogni infiltrazione di acqua.



IL MAGNANO

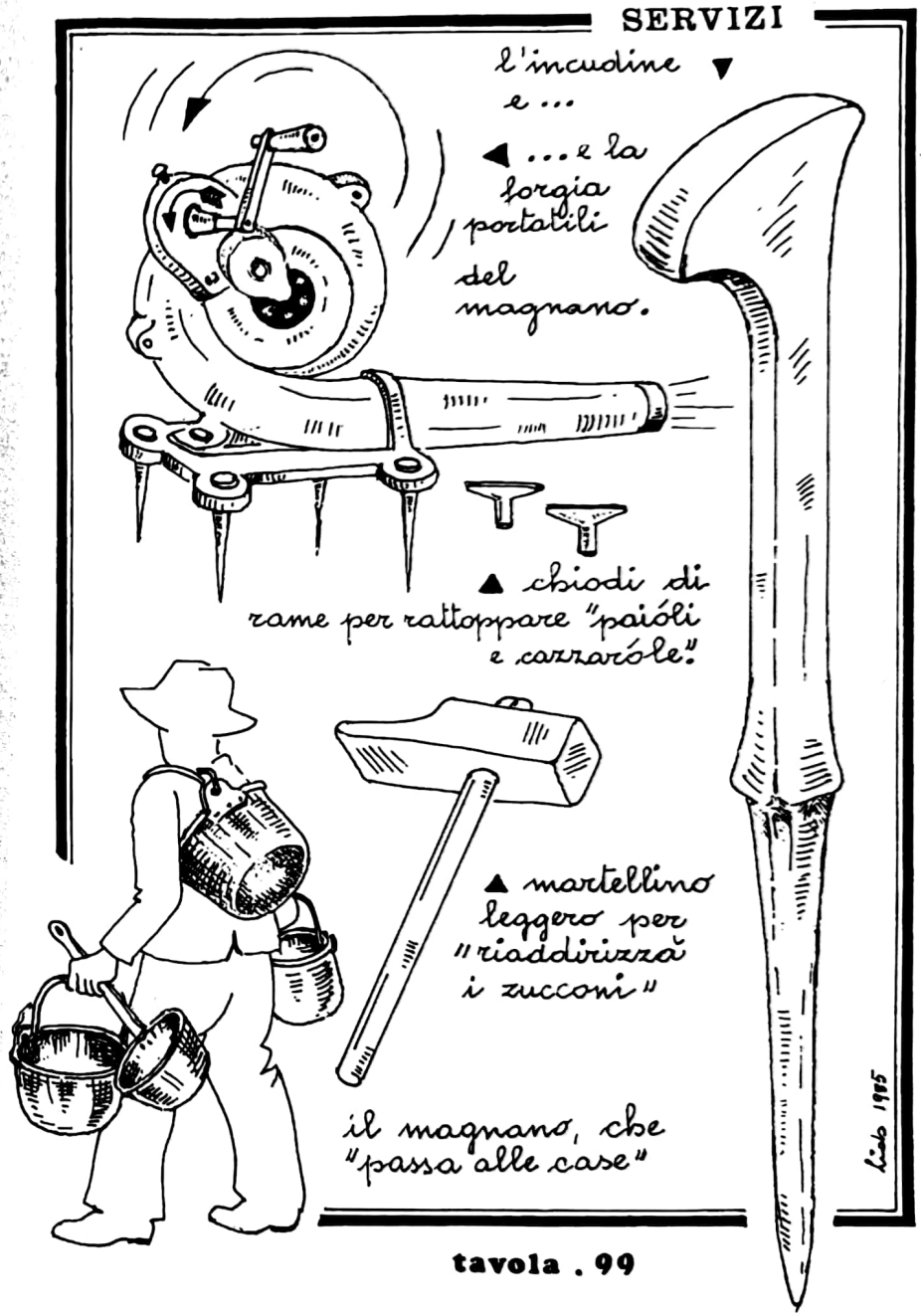
Il magnano è un artigiano ambulante, che va di paese in paese per riparare soprattutto recipienti di rame. Si ferma di solito nella piazzetta più frequentata del paese dove sistema la sua piccola forgia portatile e gli altri attrezzi del mestiere. Si inoltra quindi per le viuzze ed « i chiassetti » (piccole mulattiere) della borgata, gridando nelle tonalità più diverse e più strane la sua specialità ed intanto raccoglie i recipienti, che le donne gli affidano e li porta dove ha stabilito il suo punto di lavoro.
Qui riscalda, arroventa e stagna con la forgia, rattoppa, inchioda e ribadisce sul puntale con il suo martelletto leggero. Sono queste tutte azioni precise e ben mirate, eseguite con scrupolosa attenzione e provata esperienza, ma quella più richiesta dagli altri e più impegnativa per lui è senz'altro la stagnatura dei recipienti di rame. Il paiuolo dalla polenta, la « cazzaróla » (casseruola) di rame, la secchia dall'acqua, la teglia da' dolci sono tutti recipienti di rame, nei quali si preparano e si conservano i cibi, per cui è necessario che tutta la loro superficie interna sia ricoperta da un sottile strato di stagno per evitare anche minimamente il contatto fra cibi e rame, perché quest'ultimo, reagendo con gli acidi organici, forma sali velenosi, che, assorbiti dalle vivande, sono molto pericolosi per la salute di chi le ingerisce.
La maggior parte di questi artigiani provengono dall'Abruzzo.

L'ARROTINO

Anche l'arrotino è un servizio prestato più da ambulanti che da gente del posto. Essi, portandosi dietro tutto l'occorrente, arrivano da regioni lontane, prestano la loro opera e se ne vanno.
C'è chi afferma di aver sentito dire da alcuni di costoro un po' più loquaci, che le loro famiglie vivono nella lontana Val Rendena in Trentino, da dove del resto pare che provengano quasi tutti gli arrotini che sono sparsi nel mondo.

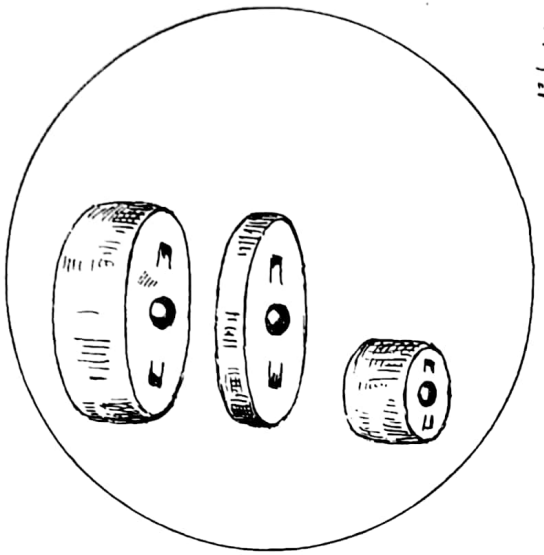
L'IMPAGLIATORE DI SEGGIOLE

L'impagliatore, che non è il seggiolaio, arriva, portandosi dietro, insieme ai suoi pochi ferri del mestiere, molti fascetti di « falasco ». È questo un'erba palustre, che ha sostituito quasi completamente la paglia nella rimpagliatura delle « seggiole » (sedie), perché più pratico nella preparazione e nell'uso, e più resistente nella durata.
Una piccola sedia corredata di due cinghie, che porta sulla schiena a mo' di zaino, gli funge sia da portantina per attrezzi e materiale, sia come comodo appoggio sempre e dovunque a disposizione quando lavora.
L'impagliatore bravo non si limita soltanto a tessere ex-novo il piano consumato della sedia con il cordoncino che lí per lí va attorcigliando con i lunghi fili del falasco, ma ripara, cambia, consolida anche « i gaviglióli » (le traversine) o le spondine della spalliera, qualora ce ne sia il bisogno.

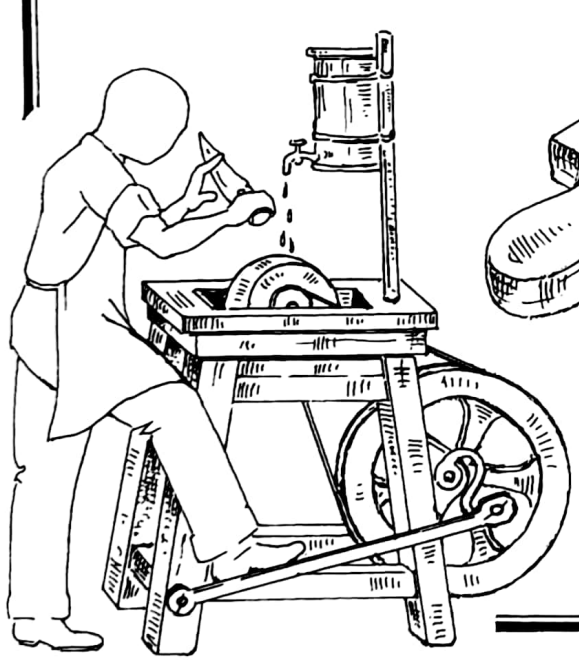


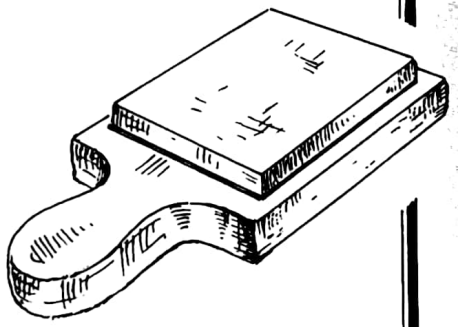
Lido '85

tipi di mole di pietra abrasiva di varie misure e di diversa grana.



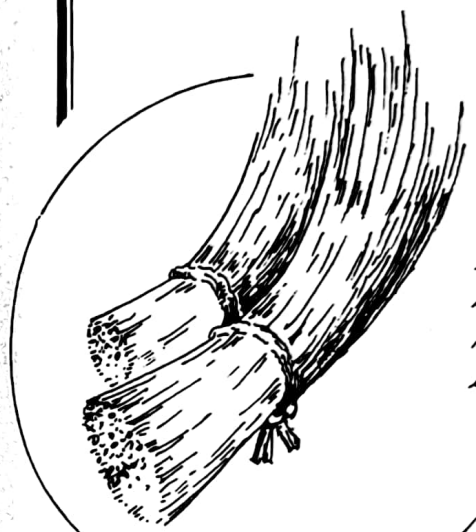
l'arrotino





pietra di grana fine per affilare coltelli e rasoi.

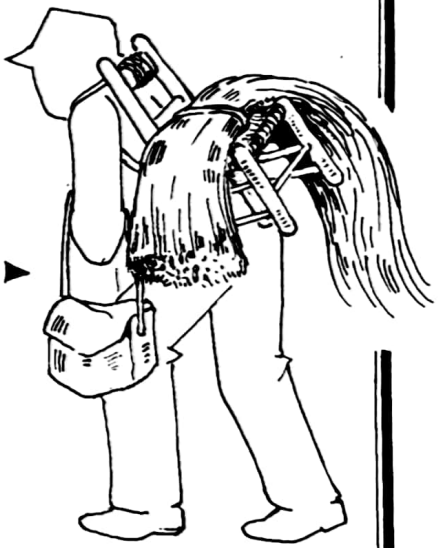
l'impagliatore di seggiole ambulante

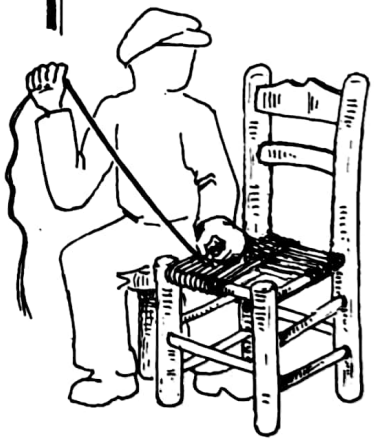


fascetti di falasco usati per impagliare le sedie al posto della paglia

l'impagliatore...

... in arrivo... ▶





... e ◀ al lavoro.

Lido 1985

IL CONCINO

La pettinatura della canapa è l'ultima operazione eseguita per liberare le fibre dalle ultime impurità, per spaccare a metà quelle più grosse e per ravvivarle e renderle parallele. Si comprende pertanto come questo lavoro non sia soltanto faticoso e sporco a causa soprattutto della gran polvere che fa alzare, ma richieda anche una certa esperienza ed una discreta abilità per non danneggiare le fibre proprio nella parte conclusiva.
Il lavoro dunque, che non tutti sanno fare o che comunque non fanno proprio come si dovrebbe, è bene farlo fare a pettinatori professionisti, soprattutto perché essi hanno gli attrezzi adatti. I « concini », come vengono chiamati in Alta Versilia, sono per l'appunto degli operai professionisti, che durante la stagione invernale, dai primi di ottobre a capodanno, passano per i paesi ed offrono la loro abilità e l'uso dei loro attrezzi a chi ha canapa « da concia' » (da pettinare) dietro modesto compenso. Essi per lo più provengono dai paesi dell'Appennino modenese, al confine con la Garfagnana. C'è chi dice però che in certe stagioni sono arrivati perfino da paesi delle Alpi della provincia di Cuneo ed anche dalla Carnia e dal Cadore.

IL MATERASSAIO

Di solito le materasse ogni donna di famiglia se le sfa e rifà da sé, dato che tale operazione va eseguita almeno ogni due-quattro anni se si vuole stare comodi al letto. Il lavoro è piuttosto complesso, ma solitamente tutti i componenti della famiglia aiutano, ognuno per quel che può e sa.
C'è chi « garmina la lana » (allenta i nodi della lana con le dita); chi lava « le farse » (i gusci delle materasse), chi aiuta a riempire, chi prepara le gugliate a giusta misura per la trapuntatura e chi infine cuce e trapunta.
Nelle famiglie benestanti invece si preferisce affidare il lavoro ai materassai, che sono gente del mestiere e, pur provenendo spesso da molto lontano, si portano dietro tutti gli attrezzi necessari. Essi rimangono nella maggior parte dei casi ospiti della famiglia presso cui prestano l'opera finché il lavoro affidato loro non è concluso, ricevendo comunque un giusto compenso in denaro.

L'ORCINO (il norcino)

« L'orcino » può essere del paese o di fuori, anzi il suo nome, che nella dizione giusta suona: norcino, fa pensare che per lo meno in tempi addietro i macellai di suini provenissero tutti dal di fuori e precisamente da Norcia, città tuttora famosa per l'industria della salatura e dell'insaccatura delle carni di suino. Ora certo non più, pur tuttavia il norcino va ancora di cliente in cliente a « conciare il maiale », a trattare cioè le carni di maiale in modo opportuno, affinché si conservino fresche e saporite nel tempo.

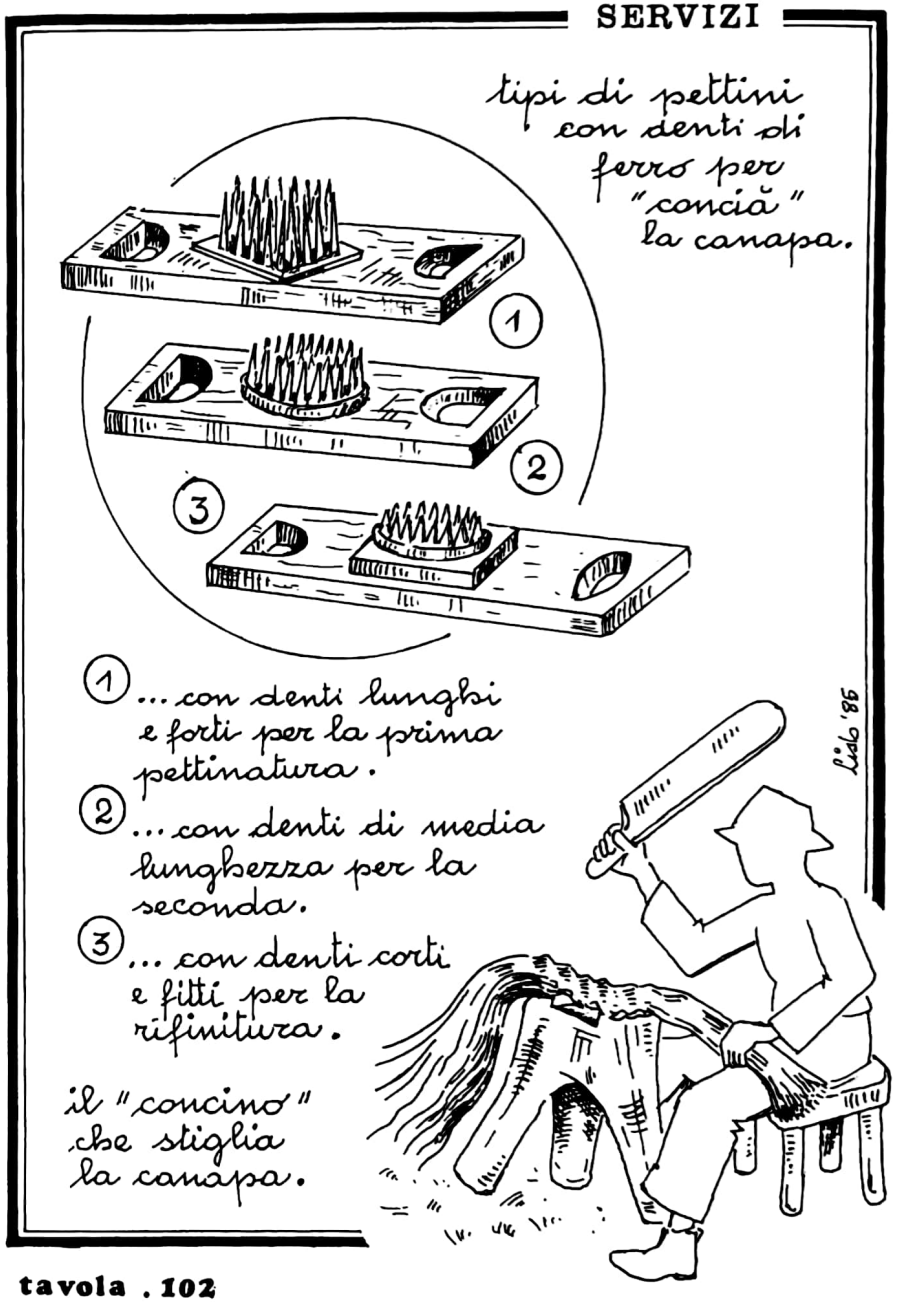


tavola . 102

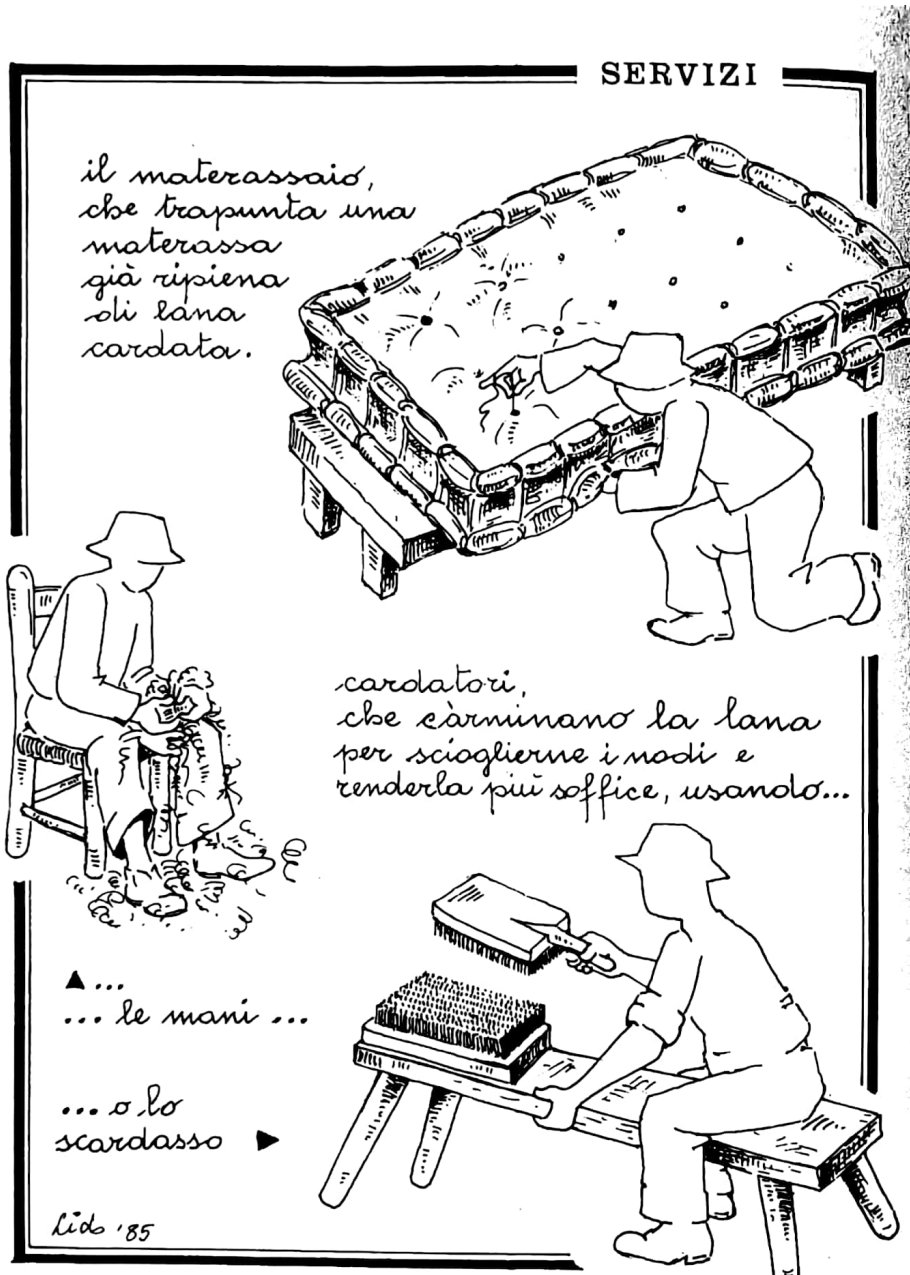


tavola . 103

Di solito tutti i famigliari collaborano alle varie fasi della lavorazione, di cui però solo il norcino è arbitro e responsabile, tutto deve procedere sotto le sue direttive spesso anche autoritarie.

In primo luogo gli uomini validi intervengono nell'uccisione dell'animale, provvedendo a stenderlo in terra e tenerlo immobile, per quanto sia possibile, con le gambe all'aria in modo che lui possa piantargli il « puntarólo » (ferro appuntito) nel cuore senza sbagliare. Subito dopo, quando il maiale ormai morto è lungo disteso sopra una scala a pioli posta orizzontalmente per sollevarlo da terra, le donne portano paiuoli di acqua bollente per lavarlo e pelarlo, operazione questa che « l'orcino » preferisce fare da sé, basta che qualcuno gli versi l'acqua man mano che procede. Ancora collaborazione ed aiuto di braccia robuste per appendere il maiale bello pulito a testa in giù ai due ganci già predisposti nel trave centrale della stanza di concia, dove subito viene sparato e liberato dal sangue e dalle interiora. I ragazzi ed altre donne vengono mandati al « canale » (ruscello), alla gora o alla fontana pubblica a lavare ben bene « le budelle » (le viscere), che serviranno poi per gli insaccati. Il sangue si raccoglie e si conserva in recipienti idonei per farci il « biroldo » (buristo), perché, bisogna sapere che del maiale non si tira via nulla, perfino il codino, che si taglia prima della pelatura, si conserva e si usa per pulire i pettini.

Qui termina il lavoro, forse il più ingrato, del primo giorno.

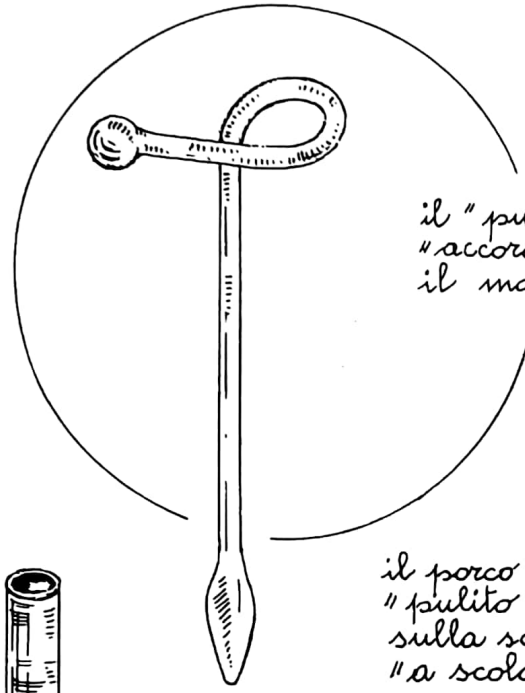
Dopo due giorni, in cui le carni sono scolate e rassodate, incomincia la conciatura, che è anche il lavoro più delicato e qualificante. Ancora però i famigliari intervengono e collaborano nel tritare sale e pepe, macinare le carni, cuocere quelle destinate alla « soppressata » (soprassata) o ai « biroldi », girare la manovella della macchina per fare gli insaccati: « salciccie » (salsicce), « mortatelle » (mortadelle) e coteghini.

Il norcino sovrintende a tutto: palpa e regola la diversa pressione dei vari tipi di insaccati, affetta, spezza, avvolge e lega le carni a seconda della destinazione, usanze e gusti; ma soprattutto sala e droga, operazione questa di alta specializzazione, da cui dipende e il sapore e la conservazione di tutte le carni del suino.

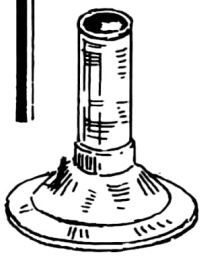
Si riempie quindi il « bigoncio del lardo » (recipiente di legno) con le « pezzate » (pezzo rettangolare di lardo) ben pressate una sull'altra e gli eventuali anche piccoli spazi vuoti si colmano col sale misto agli odori. Allo stesso modo si riempie il catino degli ossi, che serviranno nel prossimo futuro a condire il minestrone.

Si attaccano tutti gli insaccati alle canne che poi si appendono ai travicelli in cucina ad asciugare. Si preparano e si sistemano a dovere i«presutti» (prosciutti), le « costaióle » (costole) per la rosticciana, le « bragióle » (braciole), i fegatelli, la « mezzina » (la pancetta) e la « coppa ».

Verso mezzanotte si cuociono in una grande caldaia appesa alla catena nel camino sopra il fuoco i « biroldi ». Quando, dopo ripetute bucature e « svoltoramenti » (rivoltature) perché non si rompano, dimostrano che sono cotti, si assaggiano con un pezzetto di pane fresco ed un bicchiere di buon vino, non tanto per la voglia di mangiare, che in quel giorno più che in ogni altro è stata soddisfatta, ma per controllare ed avere conferma del loro sapore ben riuscito.



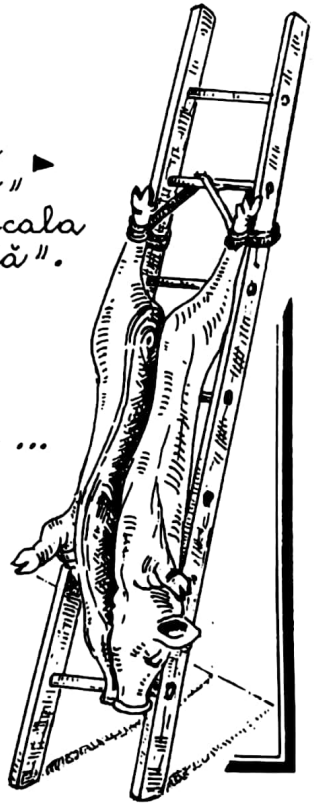
il "puntarólo" per "accorà" il maiale.



il porco "pulito" sulla scala "a scolà".

l'imbuto per "insaccà" la carne macinata ...

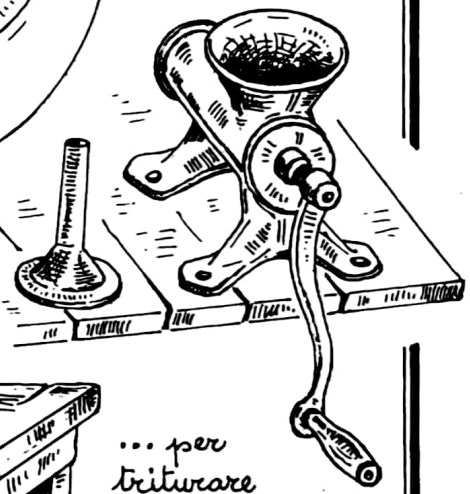
... con relativa vite di fissaggio alla macchina.

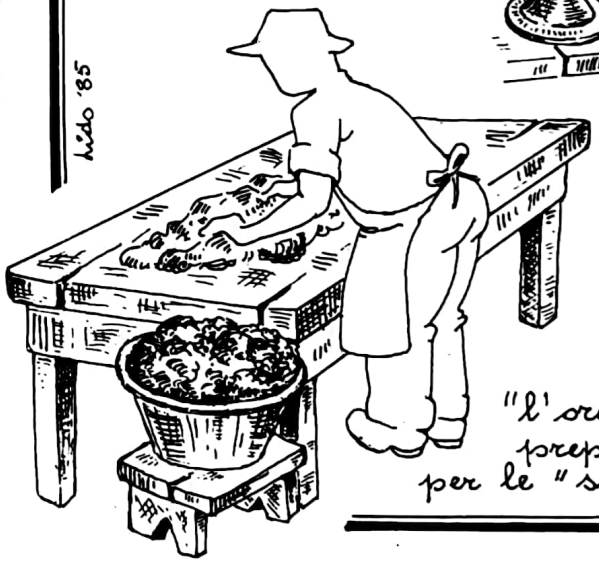


Lido 1985

modo di tritare il sale con una bottiglia "per fà prima"

la macchinetta ...

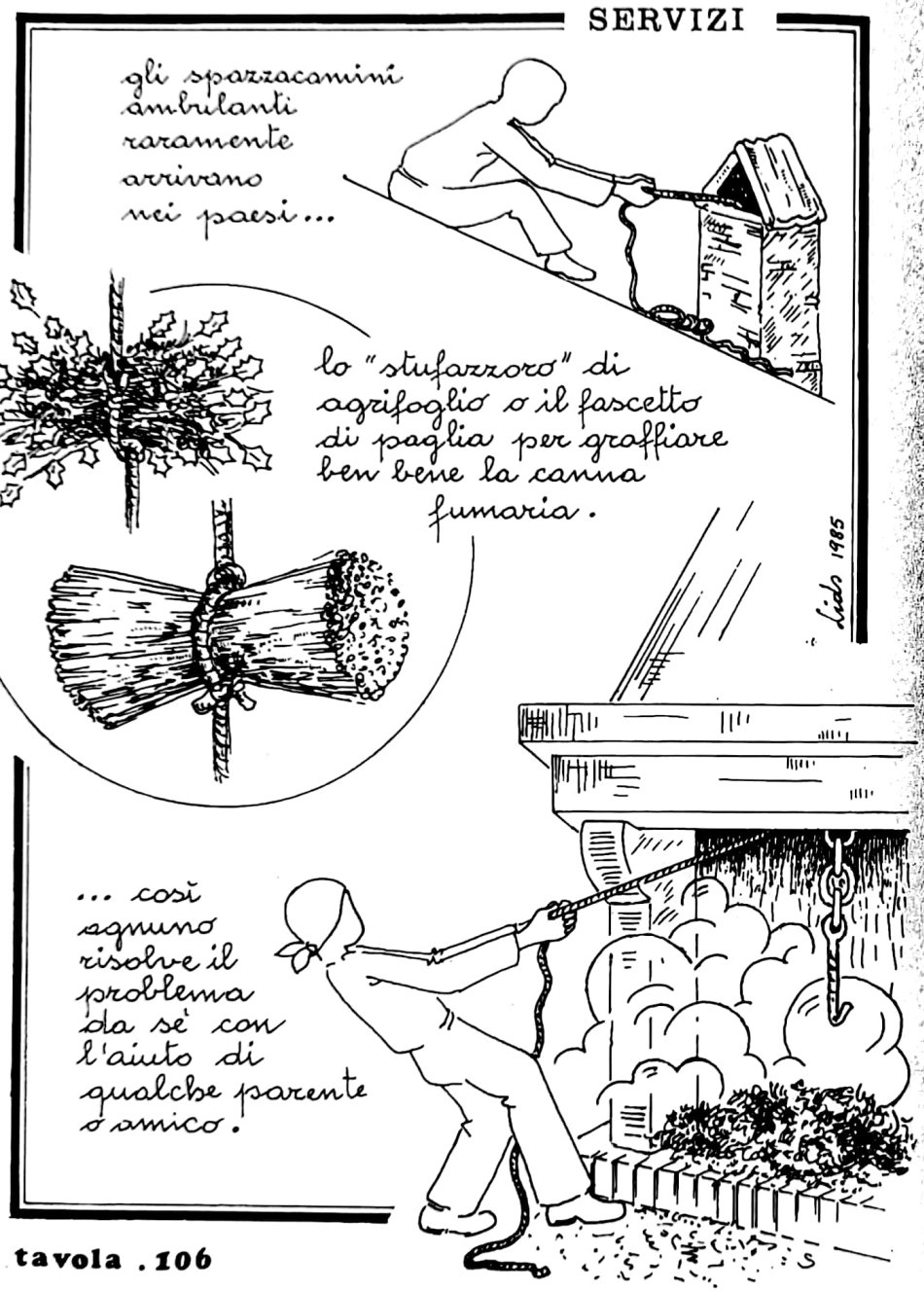




Lido '85

... per triturare la carne e fare gli insaccati.

"l'orcino" che prepara l'impasto per le "salcicce".



L'opera del norcino è qui terminata e, se di fuori, rimane ancora ospite della famiglia che l'ha richiesto, se invece è del paese, va a dormire a casa sua, non prima però di aver ricevuto complimenti e paga dal capofamiglia e l'arrivederci al prossimo... maiale.

LE COGLITORE (raccoglitrice di castagne)

Nei primi giorni del mese di Ottobre è facile incontrare per le vie del paese delle facce nuove, che tuttavia si dimostrano cordiali, vogliose di conversare e di entrare in amicizia: sono le « coglitore ».
Vengono da paesi limitrofi e alcune anche dal piano.
Per lo più sono giovani robuste, ma non mancano neppure le donne mature. I proprietari di selve che non hanno mano d'opera sufficiente nella propria famiglia per la raccolta delle castagne, assumono queste donne, le quali per tutta la stagione, che per tradizione si fa durare dal primo di Ottobre al 30 Novembre, lavorano, mangiano e dormono presso la famiglia che le ha chiamate.
Il lavoro è molto duro, faticoso e spossante. Al mattino si alzano presto, prima che faccia giorno e, dopo una frugale colazione, partono per le selve munite del « grimbiale» (grembiale) o sacchetto per cogliere e delle balle dove vuotare le castagne colte da portare al « metato » (seccatoio). Molte di loro la colazione, che poi è quasi sempre una semplice « fietta » (fetta) di pane fatto in casa o di polenta fredda della sera prima, col « cagio » (formaggio) pecorino, olive « indolcinite » (indolcite in salamoia) o lardo, la consumano lungo la strada per risparmiare tempo. Se poi la selva è molto lontana portano via anche « il desinà » (il pasto del mezzogiorno), che di solito per comodità di preparazione, trasporto e consumazione, è costituito da una catasta di « ciacci » (necci) con companatico adeguato per lo più ricotta.
Per tutte le ore di luce della giornata rimangono chine a cogliere, senza soste né riposini, con il peso del « grimbiale » legato alla vita, che grava e sfianca. A sera quando tornano a casa pure il viaggio di ritorno è messo a frutto, portando castagne o legne per scaldarsi e non di rado partecipano anche ai lavori di rigovernatura.
Ad aumentare il disagio e la fatica si aggiungono puntualmente due fattori naturali: « i cardi » (i ricci delle castagne) e la brinata.
I primi con i loro aculei pungono le punte delle dita, che, per raccogliere le castagne, sono continuamente e ripetutamente a loro contatto e per giunta nelle posizioni più diverse, cosicché in breve tempo diventano nere per le innumerevoli bucature subite e per i tanti aculei rimastivi infissi. C'è chi si difende ricoprendo le tre dita maggiormente interessate: pollice, indice e medio, con cappuccetti di gomma o pelle, ma non sono molto pratici e pertanto poco usati.
La brinata, che soprattutto nelle prime ore del mattino ed in particolare nelle selve che si trovano « dalla fredda » (esposte a nord), ricopre ricci, foglie e castagne, tutte cose che si devono in continuazione palpeggiare, provoca « la

pazzìa » alle mani, che sarebbe un intirizzimento delle dita tale che dolgono fortemente e non rispondono più ai comandi. L'unico rimedio in questo caso è mettere le mani sotto le ascelle e aspettare che si rinvengano un po' e riprenda la circolazione normale.
Nonostante la lunga e faticosa giornata lavorativa, molte di queste ragazze hanno ancora l'energia e la voglia di andare dopo cena « a veglio » (a passare la serata) nelle case di vicini dove, non certo per fortuita combinazione, si trovano sempre anche dei giovanotti del paese. È facile immaginare che la serata prosegue e si conclude ridendo e scherzando e, se c'è qualcuno con l'organino, che, guarda caso difficilmente manca, si fanno pure quattro salti.
Beata gioventù!
Per tanto lavoro e tante fatiche la paga dovuta oltre « al mangià e dormì » (al mantenimento), consiste in un sacco (circa 50 chili) di farina dolce ogni mese per le donne e un sacco e mezzo per gli uomini. In certi casi infatti vengono assunti anche uomini, soprattutto da coloro che hanno bisogno più che di coglitori, per altro gli uomini sono, si dice, meno svelti delle donne, di validi portatori per il trasporto sia delle castagne che dei « ciocchi » (grossi pezzi di legno da ardere) dalle selve al « metato ».
In ogni caso questi prestatori d'opera stagionali possono portarsi a casa complessivamente appena un quintale circa di farina dolce se donne e un quintale e mezzo circa se uomini, che non è poi molto.

LO SPACCAPIETRE

L'Alta Versilia non ha una grande rete di strade carrozzabili, anzi si può giustamente affermare che ne abbia una sola, la quale, come una gigantesca ipsilon « Y » collega la pianura: ferrovia e statale Aurelia, con la vallata di Arni da una parte e con i paesi di Stazzema e Cardoso dall'altra. È una strada lunga, tortuosa e tutta sterrata, per cui è polverosa d'estate e tutta fango d'inverno. Ma a renderla maggiormente disagevole e a volte anche impraticabile, è soprattutto il frequente transito di carri, che trasportano i blocchi del marmo dai «póggi» (piani rialzati per facilitare il carico) delle cave alle segherie del piano. I cerchioni di ferro dei pesanti carri scavano nel fondo stradale profonde carreggiate simili ai solchi dei campi. Ogni tanto è necessario riempire queste scanalature con ghiaia grossolana, costituita da sassi grossi e ruvidi ridotti tali a colpi di martello dallo spaccapietre. Questo operaio durante tutta la sua giornata non fa altro che spaccare sassi, i quali vengono caricati sul barroccio nelle cave apposite e scaricati in mucchi a poche decine di metri l'uno dall'altro lungo i margini della strada. Quando arrivano sono informi e di varie grandezze, così come la cava li produce. Lo spaccapietre, sia d'Estate che d'Inverno, sia col sole che con la pioggia, siede sul mucchio dei sassi con una balla « sotto il culo » (sotto il sedere) per attutire e rendere sopportabili le asperità dei sassi stessi e, mentre regge con una mano una pietra alla volta, con l'altra picchia colpi di martello, riducendola in pezzi. Se

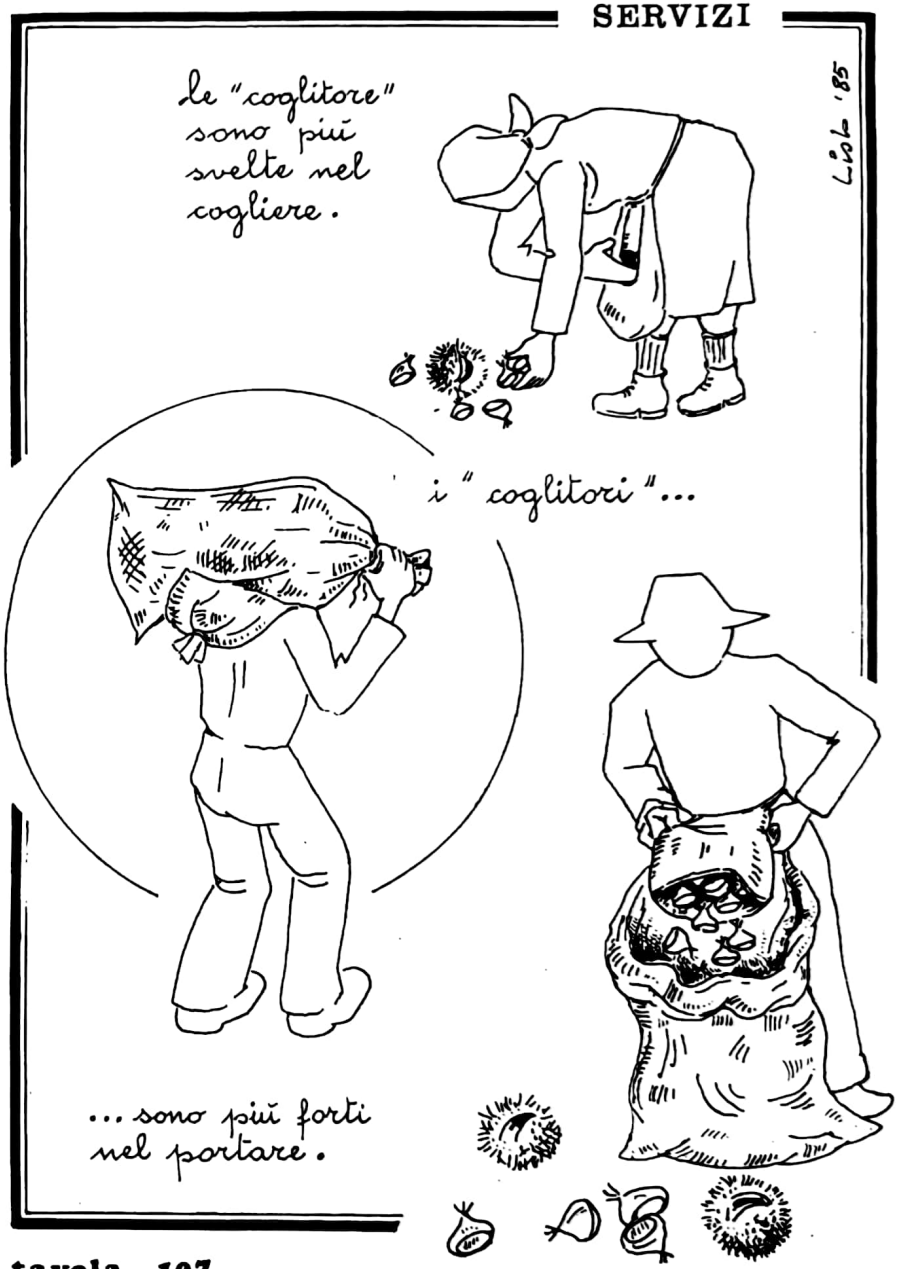
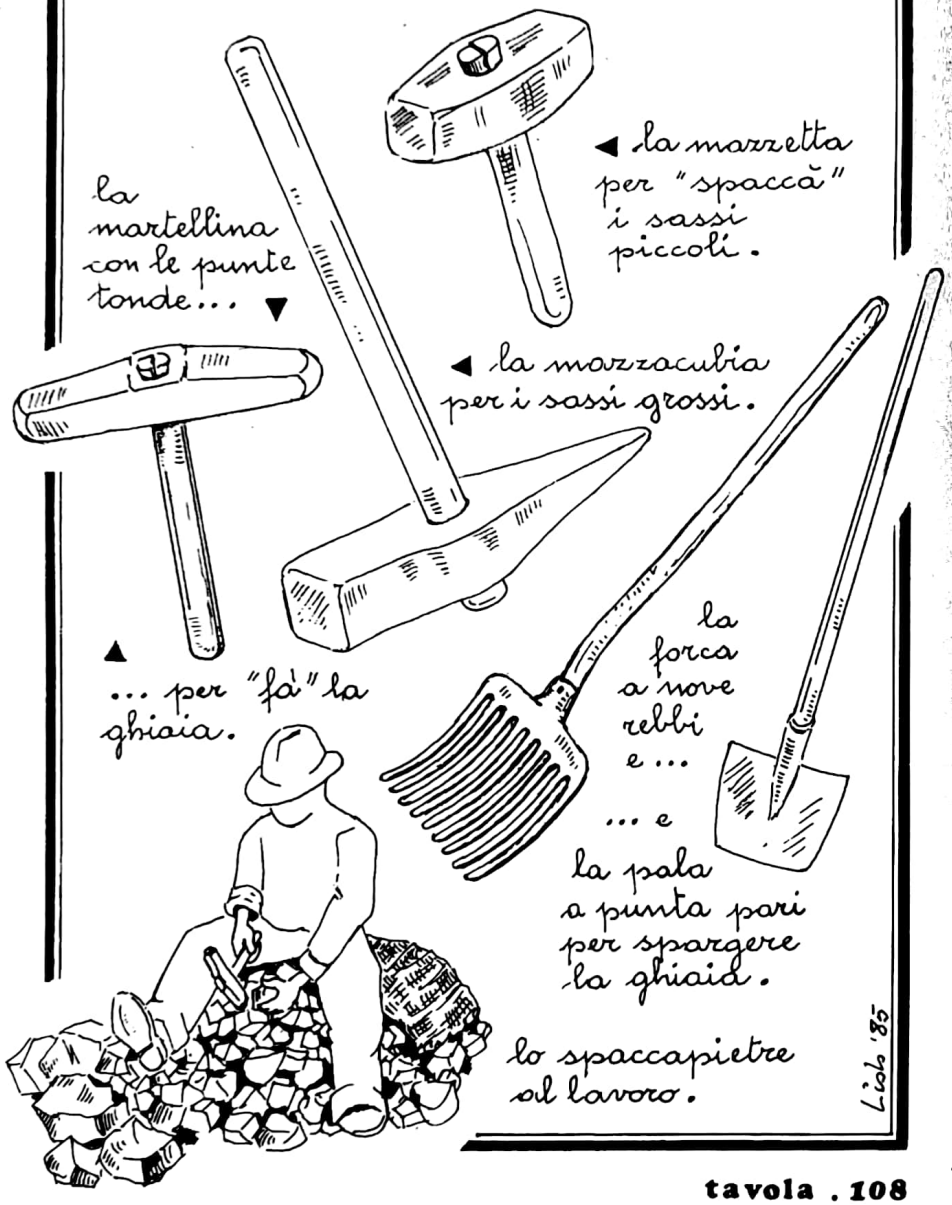
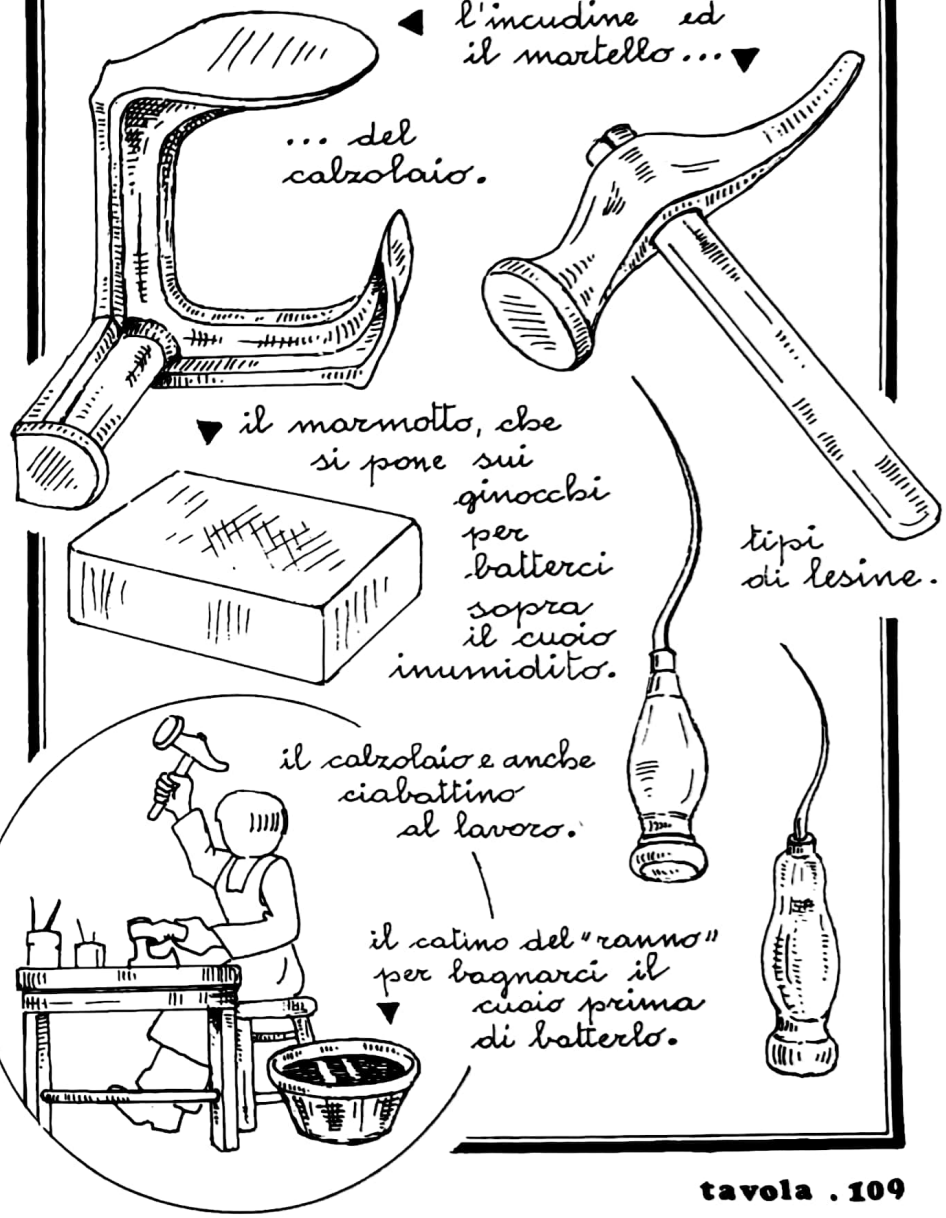


tavola . 107


la martellina con le punte tonde... ▼
◀ la mazzetta per "spaccà" i sassi piccoli.
◀ la mazzacubia per i sassi grossi.
▲ ... per "fà" la ghiaia.
la forca a nove rebbi e ...
... e la pala a punta pari per spargere la ghiaia.
lo spaccapietre al lavoro.
Lich '85


◀ l'incudine ed il martello... ▼
... del calzolaio.
▼ il marmotto, che si pone sui ginocchi per batterci sopra il cuoio inumidito.
tipi di lesine.
il calzolaio e anche ciabattino al lavoro.
il catino del "ranno" per bagnarci il cuoio prima di batterlo. ▼

il sasso è troppo grosso o troppo duro, interviene con la « mazzacupia » (mazza di ferro pesante) o con la mazzetta, quindi torna a trattarlo con il suo martelletto dalla testa tonda, riducendolo in particelle quasi omogenee.
Quando un mucchio è stato ridotto completamente in ghiaia egli, portandosi dietro ferri e balla, passa al mucchio vicino, dopo quello ad un altro e così via per tutto il giorno e per tutti gli altri giorni, finché nelle strade ci saranno buche da riempire e carreggiate profonde da colmare.

IL CALZOLAIO-CIABATTINO

Per calzolaio solitamente si intende colui che fabbrica le scarpe di sana pianta, per ciabattino invece colui che le ripara, ma in quasi tutti i paesi di montagna, dove è già difficile scampare la vita ad un solo artigiano di questo genere, la stessa persona fa entrambe le cose. Quando fabbrica gli scarponi da lavoro con la « tomaglia » (tomaia) alta e la suola chiodata, che i paesani gli commissionano per sentirsi i piedi al sicuro sia nella brutta stagione, sia sulle strade impervie e sassose de' monti, è calzolaio; quando invece ripara e risuola sia gli scarponi consumati che le scarpe fine o « dalle feste », come i più le chiamano, e che tutti comprano nei negozi « del piano », allora è ciabattino.
Ma che valore ha una oziosa quanto inutile disquisizione linguistica, l'importante è che le scarpe fatte o riparate da un calzolaio o da un ciabattino o da un ciabattino-calzolaio durino il più a lungo possibile ed i piedi stiano in esse sempre comodi, ben riparati e non facciano male.

IL BARBIERE

Il barbiere dovrebbe essere colui che fa la barba; ma siccome in paese quasi tutti gli uomini si radono una volta alla settimana e anche quella volta ognuno, usando con maestria sia il rasoio che la lametta, fa tutto da sé, così il povero barbiere si riduce a tagliare quasi esclusivamente i capelli. È vero che sopra la porta della sua bottega c'è una targa che predica la sua professione di barbiere, ma la rasatura, ogni tanto, della barba di qualche raro passante, di un giovane frettoloso o di un anziano benestante, lo mettono in pace con la sua coscienza professionale e non lo fanno sentire per nulla offeso né frustrato.

ARTIGIANI TUTTOFARE

La vita nei paesi di montagna è notoriamente disagiata per tutti, ma per gli artigiani stabili, quelli cioè che lavorano e vivono in paese con la loro famiglia è particolarmente difficile, perché il modesto numero di abitanti non sempre garantisce una costante richiesta del loro lavoro sufficiente per guadagnare

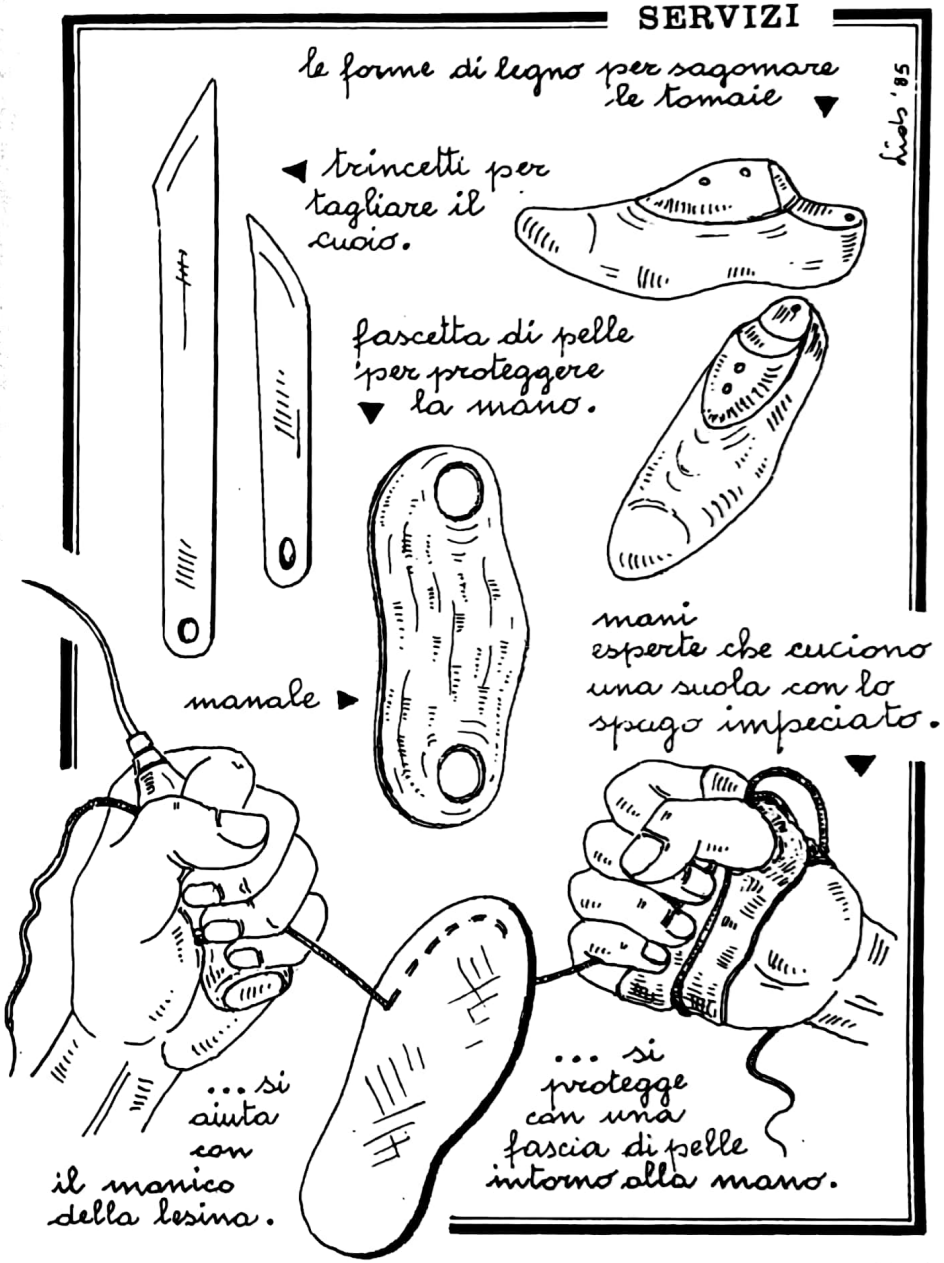


tavola . 110

quanto basta per scampare la vita. Se poi al bisogno si aggiunge quello spiccato senso di operosità instancabile e di originalità estrosa che caratterizza la gente de' monti, allora ben si comprende come sia tanto facile e frequente incontrare degli artigiani che sono dei plurimestieranti disposti e capaci di fare ogni cosa.

La sarta, pur essendo donna, taglia e cuce vestiti anche da uomo. Confeziona cappotti e soprabiti, vestiti da sposa e da prima comunione sia per bimbe che per bimbi; ma fa pure con successo la camiciaia e la materassaia.

Il fabbro, che nella sua officina tempera le lame dei coltelli e le punte delle subbie, fa pure lo stagnino e a volte lo puoi trovare anche sui tetti a mettere le canale alle grondaie.

Così **il muratore**, non mura soltanto, ma fa l'architetto e l'artigiano, scava fondamenta e ricopre tetti, fa il pavimentista e l'imbianchino.

Il falegname poi, che costruisce mobili solidi ed originali, che mette su infissi e serrami che non danno spifferi, fa pure il seggiolaio e, quando occorre, costruisce casse per imballaggio e purtroppo anche « da morto ».

I CAMPANARI

Suonare le campane è un incarico più impegnativo e gravoso di quanto non si creda. I campanari infatti devono essere disponibili oltre a tutte le domeniche e le altre feste comandate anche nei giorni infrasettimanali in quanto, se arriva una autorità, se c'è un matrimonio od un morto, se c'è la « novena », il « triduo » o qualsiasi altra « funzione » al mattino o alla sera dei giorni di lavoro, son sempre le campane che con suono naturalmente diverso, ne danno l'annuncio.

C'è poi il rischio.

Una frustata della fune scivolata di mano, un movimento, una mossa di scarto non calibrata bene, uno strattone alla fune troppo violento o fuori tempo, possono provocare incidenti anche mortali. Del resto basti pensare che il labbro della campana, così duro e tagliente, sfiora nel suo rapido movimento, la testa del campanaro, tanto da scompigliargli i capelli.

Inoltre quei rintocchi così forti, quegli squilli così assordanti offendono l'udito e a lungo andare possono provocare la sordità.

Infine la fatica.

Lo sforzo per smuovere e far ruotare sui perni laterali prima, e successivamente far alzare in verticale quell'enorme massa di bronzo (ogni campana pesa diversi quintali) non è lieve né indifferente. Quando poi la campana ha raggiunto l'altezza dovuta, è impresa di muscoli saldi mantenere il ritmo di volteggio costante e regolare per fare un « doppio » decente, specialmente nelle ricorrenze solenni.

Le domeniche comuni si fanno normalmente « doppi » semplici, a due campane:

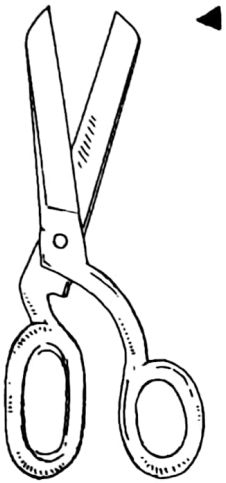
tin! ten!
tin! ten!...

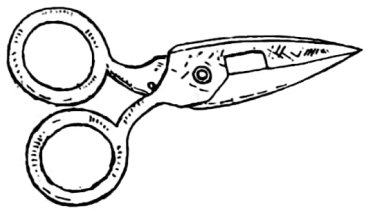
È un doppio molto facile da eseguire e ci sono dei campanari che se lo fanno da

tavola . 111

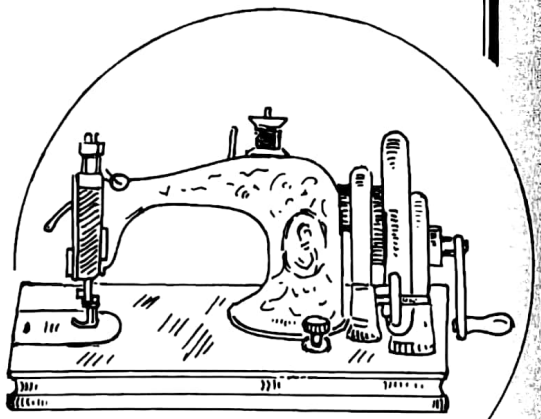
◀ le forbici per tagliare la stoffa e ...

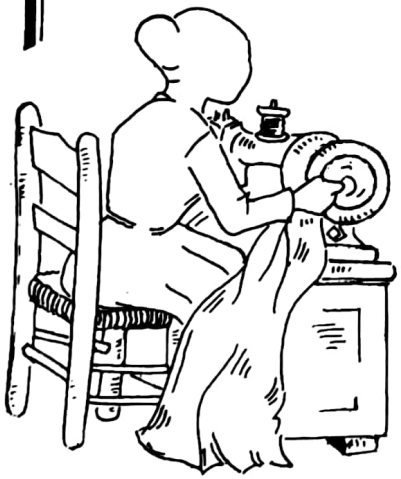
... e per fare gli occhielli. ▼





macchina da cucire Singer del 1901.



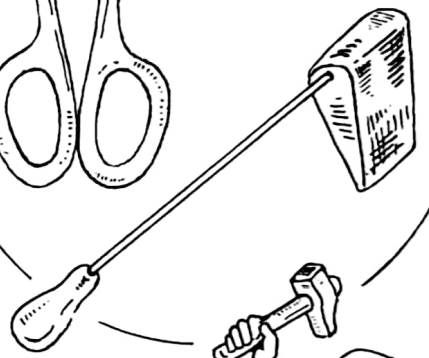


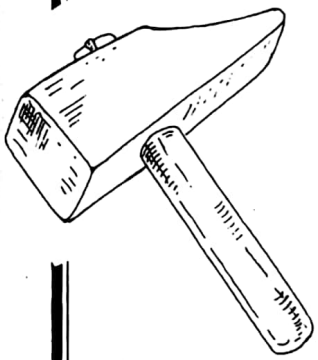
la sarta, che cuce sia per donna, sia per uomo, sia per bambino.

Lib. '85

le forbici per tagliare la latta ▶

il saldatoio di rame ▼

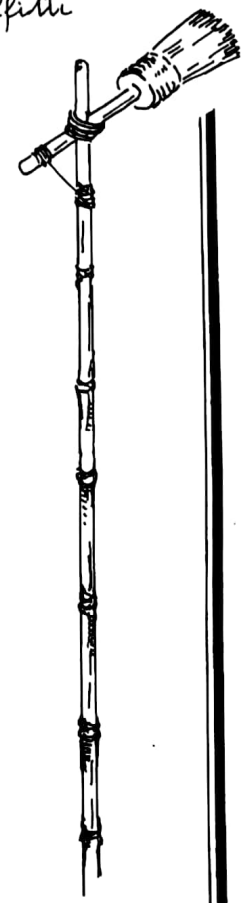


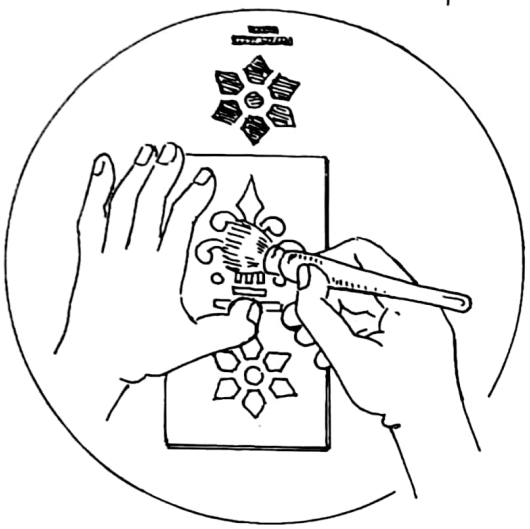


▲ il massiccio martello del fabbro ferraio.

il fabbro, ▶ che tempera, salda, stagna e, quando trova, fa pure lo stagnino e il trombaio.

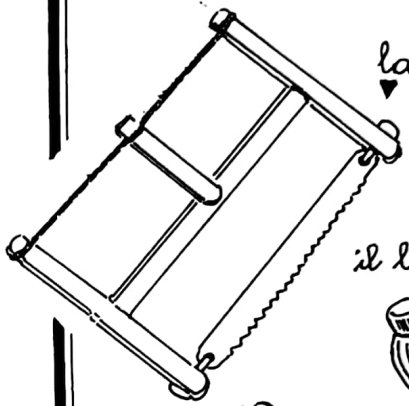
pennello issato sopra una lunga canna per imbiancare i soffitti e le facciate





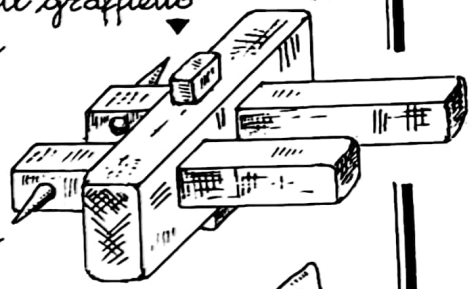
come l'imbiancbino orna una parete con fregi ripetuti, usando una mascherina da stampinatura di sua invenzione.

il muratore, che fa anche l'imbiancbino.



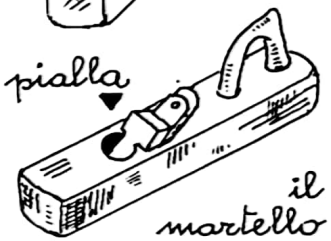
la sega

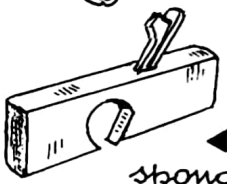
il graffietto



il bèdano

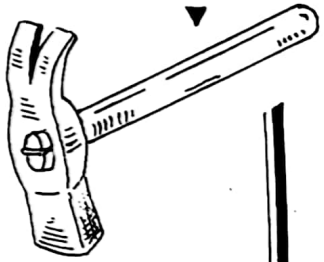
la pialla

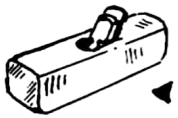




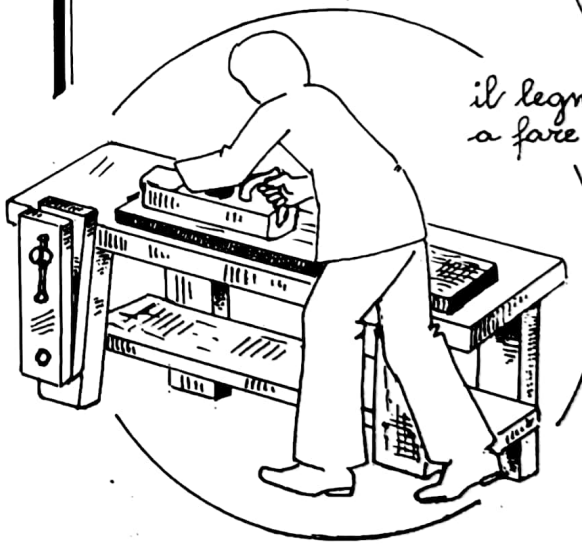
la spondaróla

il martello



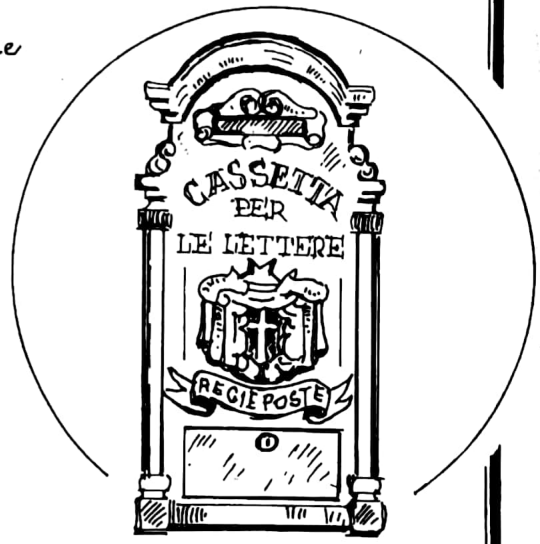


il pialletto



il legnaiuolo, che, oltre a fare il falegname, fa pure il seggiolaio e, quando occorre, l'incassatore... ... anche dei morti.

la buca dalle lettere delle regie poste italiane.

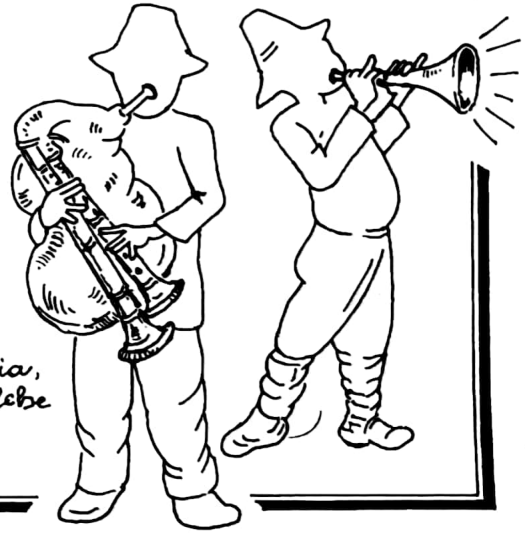


◀ il postino che arriva sempre, anche quando infuria la bufera.

il dottore di condotta, che per andare a visitare il malato spesso deve fare delle ore di strada a piedi. ▶

i cantori di chiesa cantano messe e vespri, laudi e lamentazioni per le feste piccole e grandi, offrendo la loro voce per la gloria di Dio.

il cantastorie ambulante vende i testi delle canzoni che canta e si rimette al buon cuore della gente.



gli zampognari, che vengono da lontano e, si dice portino la pioggia, si contentano di qualche soldo o di un pugno di farina.

tavola . 118

soli, spingendo con una mano la campana « piccola » e con l'altra « la mezzana ». Nelle festività o ricorrenze più solenni si fa di solito il « doppio in terza », che consiste nel suonare tutte e tre le campane, così che ognuna deve raggiungere la massima elevazione per dar tempo alle altre due di produrre il loro rintocco:

tin! ten! ton!
tin! ten! ton! . . .

Quando poi si vuol fare un « doppio » fuori ordinanza, per dirla in termini militareschi, una scampanata cioè particolarmente solenne e festosa, si fa il« doppio a quattro »:

tin! ten! tin! ton!
tin! ten! tin! ton! . . .

In questo caso i due campanari che manovrano « il campanaccio » (la campana grossa) e la « mezzana » (la campana intermedia) devono essere particolarmente allenati e bravi per mantenere le loro campane ritte e ferme in posizione verticale quel tanto che basti per permettere alla campana piccola di fare i due rintocchi. Impegno, rischio e fatica aumentano la soddisfazione e l'orgoglio di essere campanari, anche se poi c'è un compenso, ma poco più che misero: c'è chi parla di trenta lire l'anno oltre a qualche mangiata per le feste grosse e qualche buona mancia per sposalizi di gente particolarmente generosa.

IL SAGRESTANO

Uomo di solito piuttosto in là con gli anni e non sempre in bell'arnese fisicamente, che ha l'incarico di tenere in ordine la sagrestia (la stanza dove il sacerdote indossa i paramenti sacri), di custodire tutti gli arredi e di curare l'ordine e la pulizia della chiesa.
È addetto anche alle varie piccole mansioni connesse al culto e, in mancanza degli « scaccini » (i chierichetti), è tenuto a raccogliere le offerte dei fedeli durante le funzioni, a servire la messa e a suonare le campanelle: la prima e la seconda con i rintocchi finali, per annunciare l'inizio delle cerimonie religiose.
Per tutte queste incombenze riceve un modesto compenso, che quasi dovunque gli passa il « camarlingo » della « Compagnia del SS. Sacramento », oltre a qualche piccola riconoscenza da parte del sacerdote.

LA BANDA MUSICALE

Pochi sono i paesi dell'Alta Versilia in cui non esista o sia esistita una banda musicale.
C'è fin dal 1850 a Farnocchia, c'è a Stazzema dal 1809, a Pomezzana dal 1891, c'è anche alle Mulina, benché il paese abbia un così modesto numero di abitanti. A Terrinca, il paese più popoloso dell'Alta Versilia, esistono addirittura due bande

musicali l'una in concorrenza con l'altra, ma entrambe cariche di trofei e di gloria. Pruno e Volegno uniti hanno sempre avuto la loro banda; così Ruosina, Leviglia-ni e Retignano. Nel seravezzino, oltre al capoluogo, hanno la loro banda sia Basati che Azzano.

Esse sono tutte composte da musicanti del luogo compreso il maestro, che tuttavia in casi eccezionali è fatto venire di fuori, ma solo per brevi periodi. I musicanti di ogni paese si riuniscono normalmente una volta alla settimana, per lo più il sabato sera, per fare le prove. Il loro punto di ritrovo è la cosiddetta « sala della musica », che è anche il luogo dove vengono tenuti e conservati gli strumenti musicali, che, per la maggior parte, sono di proprietà comune.

Nelle festività più significative la banda « fa la sortita », suona cioè in piazza per il diletto dei paesani e di tutti gli amanti della musica.

Il servizio è gratutito, ma onorato e ricompensato da generosi applausi e da abbondanti libagioni fatte col buon vino offerto da bottegai e privati. Tanti altri però sono i servizi che « la banda » esplica in paese e fuori: suona pezzi, di tono ovviamente differenti, nelle processioni religiose e nei cortei civili; accompagna spesso con marce funebri i defunti all'ultima dimora; interviene con inni patriot-tici e allegre marcette nei ricevimenti di autorità, nei festeggiamenti occasionali o ricorrenze di rilevo; porta allegria e spensieratezza nei matrimoni, se invitata.

Certe volte i suoi servizi diventano più professionali ed anche molto più impegna-tivi ed è quando partecipa a gare, concorsi e sagre extra paesane, dove è in gioco il prestigio non solo della « banda », ma anche e soprattutto quello del paese di provenienza, e si fa sempre festa quando la propria banda torna trionfante o riporta qualche trofeo ambito, mentre si teme lo sfottimento degli altri paesi quando torna perdente o senza nulla.

Tutto il paese è sempre vicino alla sua « banda » e lo è anche materialmente, perché moltissimi paesani sono iscritti come soci sostenitori nei registri della « Società Filarmonica », di cui la « banda » è la ragione d'essere e naturalmente pagano una regolare tassa annuale.

I musicanti sono pure soci, ma di diritto e non paganti.

Ogni anno tutti i soci sono chiamati a votare per eleggere un presidente ed un cassiere, i quali guidano l'associazione, curano le relazioni sociali interne ed esterne e provvedono ai vari bisogni della « banda »: acquisto di strumenti e spartiti musicali, confezione e rinnovo delle divise, trasporto e trasferte dei suonatori quando sono chiamati fuori sede. Ogni anno poi, il 22 Novembre, festa di Santa Cecilia, protettrice appunto dei musicanti, si organizza una grande cena, che i soci sostenitori offrono ai soci suonatori, che per quella sera non sono tenuti a portarsi dietro lo strumento. Questa cena è spesso l'occasione per discorsi di cerimonia da parte di autorità o personalità invitate o intervenute spontanea-mente; per consegne di diplomi, riconoscimenti o premi a chi se l'è meritati fra applausi scroscianti e brindisi ripetuti e gioiosi, non di rado accompagnati da rime improvvisate e spiritose.

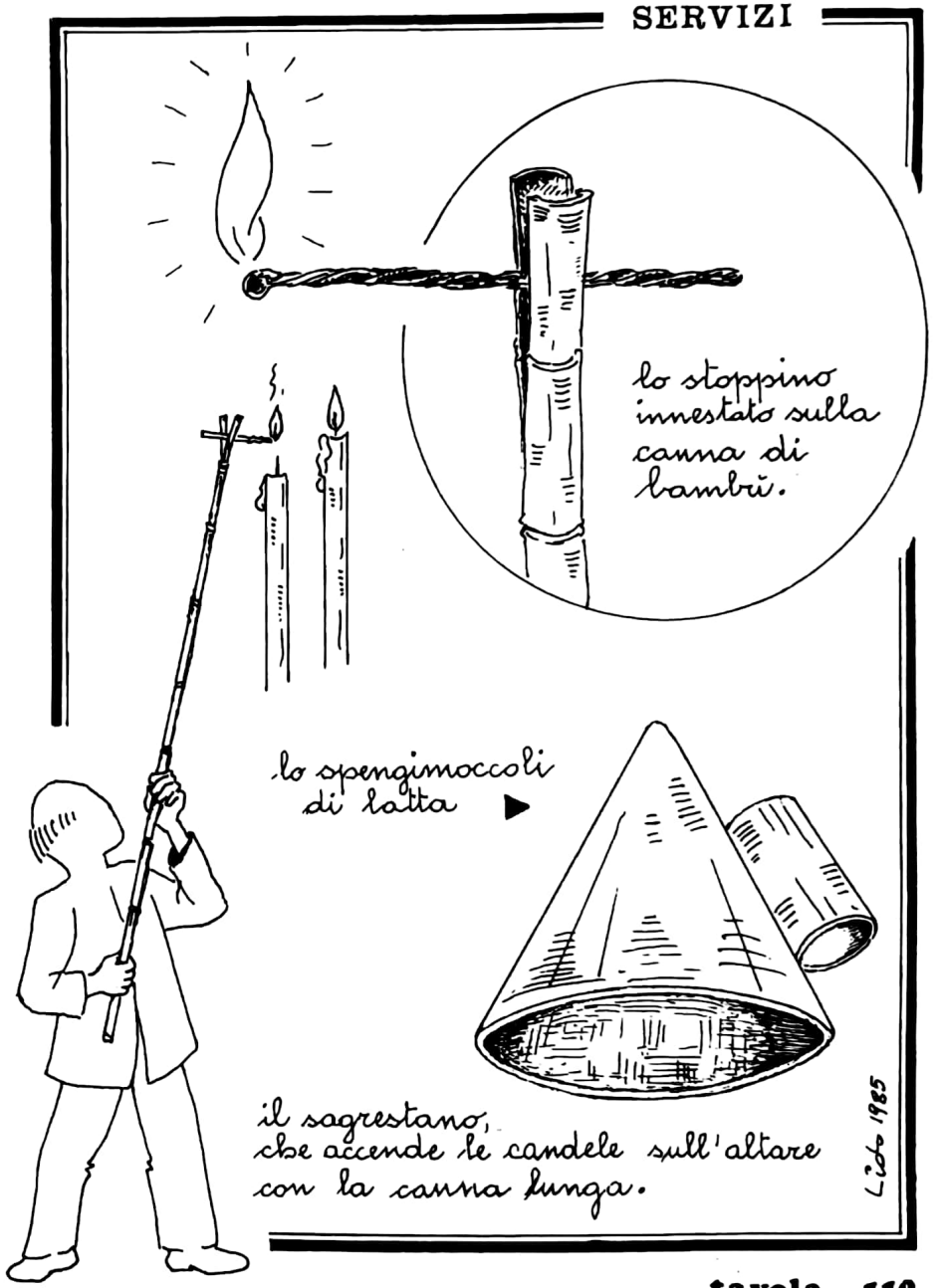


tavola . 119

LA COMPAGNIA DEL SS. SACRAMENTO

In tutti i paesi dove c'è una chiesa c'è la « Compagnia del SS. Sacramento », che affianca e coadiuva moralmente e materialmente il prete nelle varie funzioni e cerimonie che il suo ministero gli comanda e della quale, è per statuto, « il correttore » colui cioè che ha facoltà di controllarne l'andamento.

I componenti di questa associazione, che si definiscono « confratelli », sono tutti volontari ed al momento dell'iscrizione, oltre a pagare una tassa, devono dimostrare di essere in possesso della divisa consistente nella « cappa », una lunga tunica bianca, abbottonata sul davanti e « la schiavina » (la mozzetta), di color rosso porpora in alcune località, celeste o blu in altre, che copre le spalle.

Ogni anno, e precisamente nella mattinata della festa del Corpus Domini, si fanno le votazioni per eleggere il « priore » e « il camarlingo », i quali rimangono in carica un solo anno e per i tre anni successivi, non possono essere rieletti. Nel periodo di nomina portano come distintivo, appuntato sulla « schiavina », un vistoso medaglione ovale di colore argenteo, che raffigura l'ostia raggiante che sorge da un calice.

La votazione si svolge col sistema delle palline bianche e nere.

Si tira cioè a sorte fra tutti i confratelli un nominativo per il quale ognuno poi segretamente versa in un sacchetto delle due palline che ha a disposizione la pallina bianca se approva, quella nera se no.

I voti favorevoli comunque devono raggiungere i due terzi altrimenti si ripete sorteggio e votazione.

Il « camarlingo » ha la funzione di cassiere. Riceve tutte le oblazioni ed i ricavati delle questue, registra le entrate e le uscite.

Fra le uscite della « Compagnia », ci sono i compensi, anche se molto modesti, dati ai campanari, all'organista, al sagrestano, ai cantori del coro, se non altro per incoraggiamento, nonché le spese per l'acquisto della cera e della biancheria per la chiesa.

Il « priore » invece è il vero e unico dirigente responsabile della confraternita. Egli sceglie in primo luogo per l'anno del suo priorato i confratelli più meritevoli e capaci, e subito nomina:

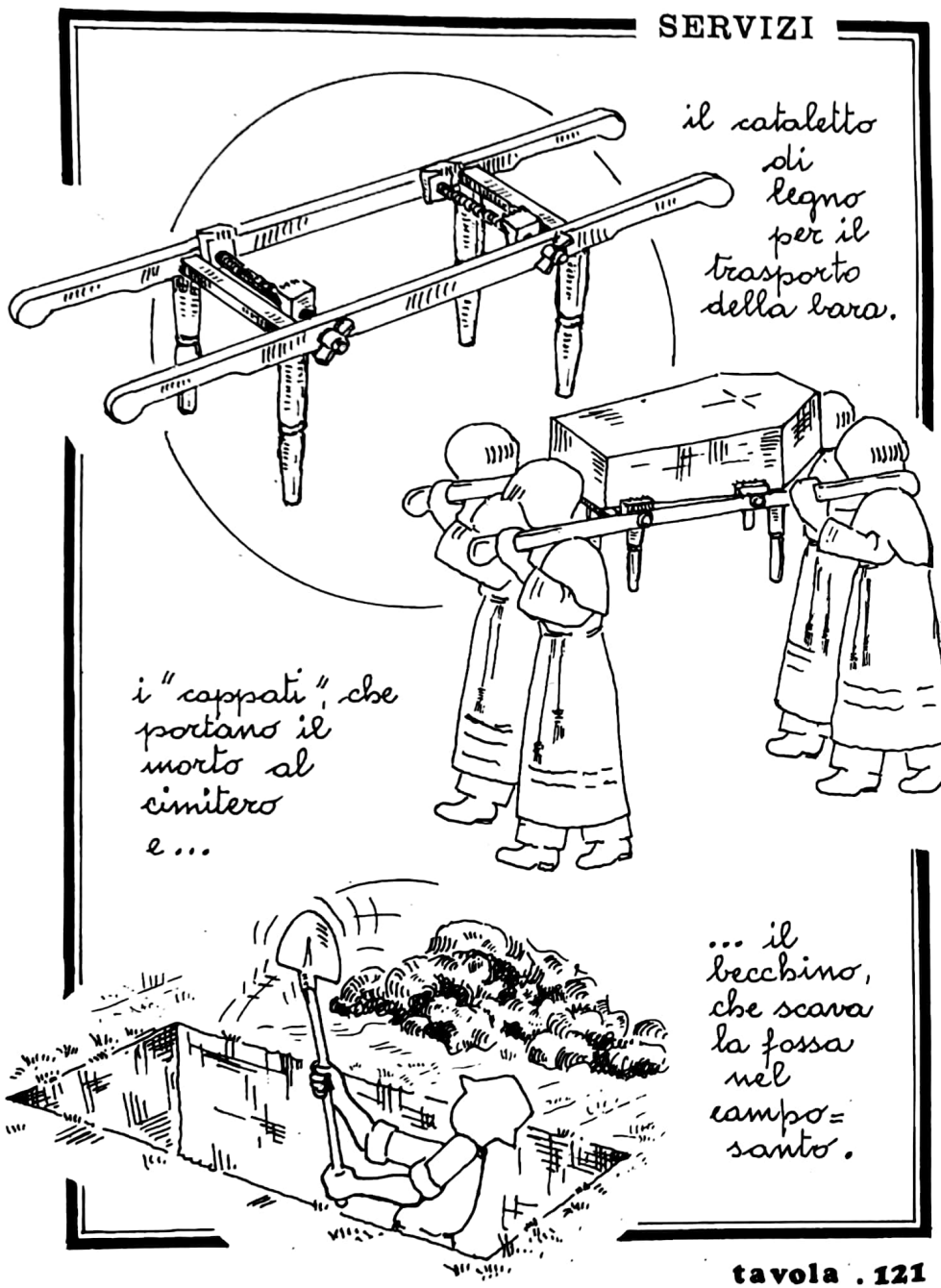
– Due consiglieri, che lo affiancano nel disbrigo delle sue incombenze, lo informano delle necessità della « Compagnia » e della chiesa, fanno spazzare il tempio e rassettare gli altari, preparano e organizzano le feste in chiesa e fuori.

– Un cancelliere, che ha le funzioni di segretario-scrivente. Fa la chiama nelle riunioni, controlla i voti nelle elezioni, trascrive i verbali e le delibere, che poi deve leggere ai confratelli due volte all'anno: la prima domenica di Quaresima e per la festa del Corpus Domini.

– Quattro mazzieri, che vigilano sull'ordine e la decenza nelle processioni.

– Un invitatore, che con il suono della campanella invita i confratelli ad adunarsi.

– Un servo, che detiene le chiavi della cassa della cera di cui è responsabile, mentre è tenuto a distribuire ai confratelli ed alle consorelle le candele prima delle processioni e di ritirarle a funzioni concluse. È colui inoltre che guida il



trasporto, reggendo la croce a tale fine riservata, quando va a «portare via» (trasportare al cimitero) i morti.

– I portatori, per il baldacchino, per il Cristo grande, per i lanternoni e per il trono nelle processioni, e per la bara nei trasporti.

– I cercatori, che, al tempo dei vari raccolti, vanno alla questua per il paese e durante le funzioni passano a ritirare le elemosine in chiesa.

Nomina ancora:

– Una priora, per la sezione femminile, che deve istruire le consorelle e vigilare sulla loro condotta.

– Due correttrici, che provvedono a lavare, stirare ed assettare tutta la biancheria della « Compagnia » e della chiesa.

– Quattro serventi o spazzine, che una volta al mese spazzano e puliscono sia la chiesa, che la « casa di compagnia », il luogo dove si riuniscono i confratelli e dove si conservano le statue dei santi, i vestiti della Madonna, il trono per portare in processione santi e madonne, e tutti gli altri arredi sacri della chiesa.

Le cariche non sono rifiutabili, pena una multa da 3 centesimi a mezza lira, secondo l'importanza della carica rifiutata, con l'aggiunta che chi non paga « sarà cassato » (espulso) dalla Compagnia.

Ogni confratello è tenuto a partecipare con la « cappa » (la divisa) a tutte le processioni, sia a quelle all'interno della chiesa, che si effettuano tutte le terze domeniche del mese, sia a quelle esterne, che di solito si fanno alla vigilia delle grandi solennità o dei festeggiamenti patronali. Ogni assenza o dimenticanza della « cappa » è punita con « la puntatura », una multa di « un soldo » (5 centesimi di lira) ogni volta.

Tutte le multe vengono riscosse una volta all'anno da un addetto, che nel giorno del Corpus Domini rimane a disposizione con la cassa aperta davanti alla porta della « casa di compagnia ».

L'unico diritto che ha ogni associato, comprese le donne, è quello di essere trasportati al cimitero da quattro confratelli in divisa.

Un'appendice, per così dire, laica della « Compagnia del SS. Sacramento » è « la pia Associazione della misericordia », che, pur rimanendo subordinata al prete del paese, ha dirigenti e regolamenti propri, e rivolge le sue attenzioni più ai bisogni della gente che a quelli della chiesa.

Essa infatti si occupa e preoccupa di trasportare i malati all'ospedale o al manicomio, di soccorrere quelli che hanno avuto degli incidenti ed in caso di calamità di portare aiuto a chi ne ha bisogno senza pretendere alcun compenso.

I "cappati" della "Compagnia", che guidano una processione all'interno della chiesa e per le vie del paese.

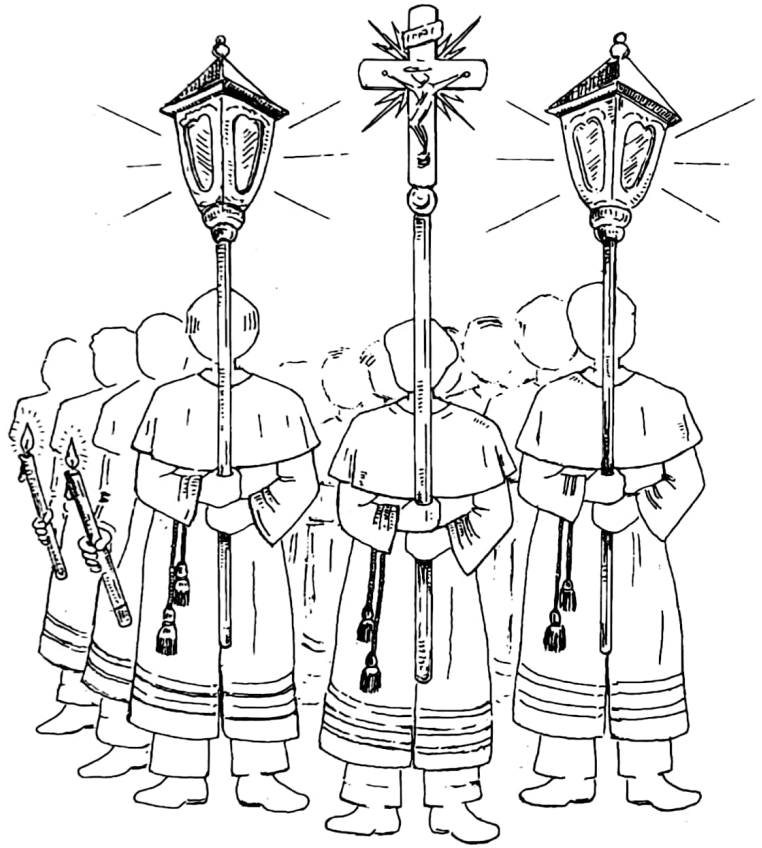


tavola .122

GLOSSARIO DE SERVIZI

BÈDANO

Tipo di scalpello costituito da una robusta barra di acciaio di sezione rettangolare, tagliente ad una estremità nel lato breve e fornito nell'altra di un manico di legno sul quale si batte con un apposito martello pure di legno.
La lama ha un taglio non più largo di cm. 1-1,5 e uno spessore invece che supera anche i 2 cm..
Il falegname lo usa per fare cavità nel legno, per preparare l'incavo dell'incastro (la femmina), in cui poi sarà inserita la parte sporgente (il maschio) del legno da collegare.

(tavola 115)

BILANCIA A PIATTO

Tipo di bilancia detta anche stadera preferita dai « vendugliori », perché portatile, leggera e facilmente manovrabile. Il suo funzionamento si basa sul principio della leva di primo genere, è costituita infatti di tre elementi essenziali: un'asta, un gancio ed un piatto. La prima è metallica tarata in chili e suoi sottomultipli, su cui si fa scorrere un peso chiamato romano, che rappresenta la potenza. Il secondo, che serve a tenere sollevata l'asta suddetta per mezzo di un perno, funge da fulcro.
Il terzo, su cui si pone la merce da pesare, è appeso all'estremità dell'asta per mezzo di catenelle e può considerarsi la resistenza. Quanto più la resistenza si fa grande e più la potenza aumenta e di conseguenza il peso della merce.

(tavola 94)

BUCACOCCI

Trapano rudimentale costituito da una punta di ferro, per lo più un pezzo di costa di ombrello appuntita, inserita nel piede di un'asta rotonda lunga 30-40 cm..
Subito al di sopra della punta è fissato orizzontalmente un disco di legno assai spesso, che funge da volano, mentre il prolungamento dell'asticella passa attraverso un foro praticato al centro di una traversina pure di legno, le cui estremità sono collegate con una cordicella passante per un foro, che si trova nella parte più alta dell'asta, come a formare un triangolo isoscele.
Se si fa avvolgere di qualche giro la corda all'estremità dell'asta e si preme sulla traversina, l'asticella stessa assume un moto rotatorio tale che la corda si srotola e si riarrotola nell'altro senso per forza d'inerzia. Così, continuando a premere e rilassare, si ottiene un moto rotatorio alternato e continuo, che permette alla punta di penetrare nel coccio.

(tavola 97)

CANTASTORIE

Un servizio ricreativo, misto di passione e bisogno in chi lo offre e di tanto sentimento in chi lo riceve, lo prestano i cantastorie. Arrivano non si sa da dove, si fermano agli angoli delle strade o sulle piazzette dei paesi, volgono il megafono verso la gente e... cantano.
Cantano storie tragiche, vere o leggendarie, antiche o attuali, messe in rima da loro stessi o da altri, di cui vendono le copie; storie di grandi amori e di grandi tradimenti, di abnegazione e di cattiveria, che commuovono, esaltano o fanno sognare, interrompendo

provvidamente, sia pur per breve tempo, l'assillo delle preoccupazioni quotidiane.
Così scrosciano gli applausi e piovono le offerte.
Poi la gente se ne va, torna alla sua casa, al suo lavoro, alla sua quotidianità scialba e sempre uguale.
Anche il cantastorie se ne va soddisfatto o preoccupato, contento o deluso soprattutto delle offerte, da cui dipende la soluzione del suo presente.

(tavola 117)

CATALETTO

Telaio di legno con quattro stanghette sporgenti dai due lati brevi, perché possa essere alzato e sostenuto dai quattro portantini.
Esso poggia su quattro gambi di circa 40 cm. di altezza ed è usato come sostegno per la bara, che vi è trattenuta sopra e bloccata da quattro morsetti a vite posti ai lati.
Il cataletto serve per trasportare a spalle i morti.

(tavola 121)

CATINO DEL CALZOLAIO

Recipiente di terraglia a forma di tronco di cono rovesciato, che si trova sempre a fianco del calzolaio o sotto il suo panchetto di lavoro. È pieno di ranno, nel quale ogni calzolaio inzuppa ripetutamente i pezzi di cuoio, che ha destinato alle suole delle scarpe, mentre li batte sistematicamente con il martello per renderli più compatti e quindi più resistenti e più duraturi.

(tavola 109)

CHIODI DI RAME

Piccoli chiodi senza punta con la capocchia larga poco meno della lunghezza, che di solito supera appena il centimentro. Sono usati per applicare accessori ai recipienti di rame e per rattoppare gli stessi quando ne hanno bisogno. In ogni caso vengono ribaditi all'esterno del recipiente, battendovi sopra con il martellino apposito, mentre internamente, per reggere il controcolpo, c'è la piccola incudine a testa arrotondata che il magnano si porta sempre appresso.

(tavola 99)

FAGOTTO PER LA PANNINA

Grande fazzoletto quadrato di tela grossolana e robusta di color marroncino chiaro a strisce bianche, di quella che di solito si usa per confezionare i gusci delle materasse, della superficie di circa un metro quadrato. Su questo telo , steso sopra un piano, il venditore ambulante accatasta in doppia fila le pezzate della pannina, più scampoli che pezzate, quindi annoda insieme i pedicini contrapposti in diagonale ed il fagotto è pronto. Ora, essendo la mole abbastanza vistosa ed il peso non indifferente, si porta controbilanciato con un altro fagotto o valigia collegati da una cinghia che poggia sulla spalla.

(tavola 93)

FALASCO

Erba palustre con foglie strette e lunghe, molto flessibili e resistenti, per cui vengono utilizzate per impagliare le sedie in alternativa alla paglia. Gli impagliatori ne portano con sé alcuni fascetti e, a mano a mano che trovano lavoro, ne fanno cordoncini con cui rivestono tutto il sedile della sedia da un « gaviglióIo » (traversina) all'altro. Il cordoncino si forma torcendo insieme alcune di queste foglie opportunamente inumidite per renderle più malleabili e aggiungendone sempre di nuove senza produrre alcuna interruzione visibile. Il sedile risulta così liscio ed omogeneo, bello a vedersi e comodo a sedersi, come se fosse formato da una unica e continua cordicella di falasco, perché il bravo impagliatore fa in modo che tutte le aggiunte vadano a finire sul di sotto, dove non si vedono né si sentono.

(tavola 101)

FORBICI

Attrezzo di acciaio, che serve per tagliare. Le forbici son costituite da due lame, che da una parte terminano a punta e dall'altra con due anelli, nei quali si introducono rispettivamente il dito pollice ed il medio per consentirne l'uso. Le due lame sono incrociate e collegate da un perno, per cui ciascuna di esse agisce come una leva di primo genere con il perno che funziona da fulcro, posto infatti fra la potenza 'gli anelli' e la resistenza 'le lame'.
Come spesso avviene agli attrezzi molto utili e molto adoperati, anche alle forbici sono state apportate varie modifiche per adattarle alle esigenze dei molti aritigiani che le adoperano.

Le forbici che alla sarta servono per tagliare gli abiti (lunghezza 20-25 cm.), hanno le lame molto più lunghe delle impugnature, entrambe taglienti nel lato interno e con le punte arrotondate. Uno dei due anelli, che servono da presa, è molto ingrandito rispetto all'altro, tanto da contenere tutte e quattro le dita della mano, invece del solo medio come di solito, per poter esercitare una maggiore pressione ed una guida più sicura durante il taglio. Le impugnature stesse hanno inoltre subito una leggera deviazione dalla linea del prolungamento delle lame, in modo che queste ultime possono rimanere, durante il taglio, sempre parallele ed aderenti al piano di lavoro. Le forbici invece che alla sarta servono per fare gli occhielli sono di più modeste dimensioni (una decina di centimetri in tutto) ed hanno le lame piuttosto tozze e le impugnature ad anelli uguali. Una delle lame però dalla metà circa verso il perno ha subito una interruzione del taglio, che si presenta come una finestrella rettangolare di modo che, usandole sugli abiti già confezionati, si taglia solo quanto basta, salvando il bordo.

Le forbici del barbiere, per l'agilità, la scioltezza e la rapidità del taglio con cui sono normalmente usate, hanno le lame lunghe circa 12-15 cm., ma leggere, molto taglienti e terminanti a punta per meglio introdursi fra i capelli. Le impugnature invece sono brevi (circa 5-7 cm.) e si concludono con due anelli uguali di modeste dimensioni per manovrarle con sole due dita, quanto basta per vincere la poca resistenza del capello umano.

Le forbici dello stagnino e del trombaio hanno lame corte (cm. 8-10 circa), robuste e tozze, con le impugnature molto lunghe (circa 25-30 cm.) terminanti in due anelli vistosi e pure essi robusti, in cui si possono introdurre tutte le dita della mano per poter esercitare la forza che è necessaria a tagliare latta, rete metallica, lamiera di zinco e di rame e quant'altro capita di metallico.

(tavole 111-112-113)

FORCA
(vedi glossario de NEI CAMPI)

La forca usata dallo spaccapietre però ha ben 12 rebbi invece dei soliti tre o quattro di quella comune, perché è adoperata soprattutto come vaglio per selezionare la ghiaia.

(tavola 108)

FORGIA

Specie di elica a più pale, che, fatta girare con una manovella munita di ingranaggi moltiplicatori per imprimerle la massima velocità, produce un potente soffio, che, attraverso un tubo restringentesi verso la fine, investe i carboni accesi alimentandone la combustione. I magnani la portano con sé nella cassetta dei loro attrezzi e quindi non può essere che di modeste dimensioni.

(tavola 99)

FORMA DEL CALZOLAIO

Arnese di legno a forma di piede umano sul quale i calzolai stendono la tomaia prima di cucirla sulla suola. A volte viene usata anche per tendere o allargare le scarpe quando stringono, oppure semplicemente per mantenere alle scarpe la loro forma primitiva. Sulla parte superiore della fiocca ha un tassello smontabile, che serve per facilitarne l'introduzione nella scarpa.

(tavola 110)

GRAFFIETTO

Strumento tutto di legno usato dal falegname per segnare gli spessori sui legni da lavorare. È costituito essenzialmente da un piccolo ceppo di legno duro a forma di parallelepipedo (cm. 23 x 8 x 5). Da una all'altra delle facce più grandi, in posizione centrale ed a pochi centimetri l'uno dall'altro, sono praticati due fori quadrati (cm. 2-2,5 di lato), in cui scorrono a pressione due assicelle di legno della stessa quadratura, che non superano i 20 cm. di lunghezza. Tutte e due queste bacchette portano infissi presso l'estremità superiore due ferretti acuminati sporgenti a perpendicolo, un centimetro o poco più, con le punte rivolte verso l'esterno in direzioni diametralmente opposte, ma parallele al piano del ceppo. Fra le due

stecche inoltre è inserita di fianco ed in senso perpendicolare un'altra stecca rettangolare con funzione di zeppa divaricante per bloccare le due punte alla misura voluta, che si raggiunge battendo piccoli colpetti sulle testate dell'una o dell'altra bacchetta quadrata.
Appoggiando la faccia grande del ceppo al fianco del legno da segnare e facendovi scorrere con una leggera pressione la punta di ferro, si traccia il segno da seguire nel corso della lavorazione.

(tavola 115)

GRIMBIALE (sacchetto per cogliere le castagne)

Specie di grande tasca, che, coloro i quali vanno a cogliere le castagne, portano legata nella vita e tengono penzoloni tra le gambe in modo da potervi mettere comodamente le castagne man mano che le raccolgono; quando poi è piena vanno a vuotarla nella balla.
Il « grimbiale » è fatto di robusta tela di canapa spesso recuperata da vecchi « sacchi da pesta' le castagne » ormai inutilizzati.
La sua grandezza varia a seconda se usato da uomini, donne o ragazzi.
I più grandi, quelli per uomo, possono contenere fino ad un « mezzino » di castagne, che tradotto in chili, si aggirano intorno alla decina e non è poco per chi se lo deve tenere sospeso alla vita per tutto il giorno.

(tavola 107)

IMBUTO DEL NORCINO

Arnese di latta usato dal norcino per convogliare la carne tritata e drogata dalla « macchinetta » (tritacarne) al budello da insaccare. Ha il cono piuttosto basso, quasi un piattino, ed il tubo invece più lungo e grosso del normale, perché viene usato anche per raccoglierci, come a cappuccio, l'intero budello, che logicamente si incomincia a riempire dalla legatura di fondo.

(tavola 104)

INCUDINE

Attrezzo di appoggio per chi batte con il martello sopra un qualunque oggetto per schiacciarlo. Essa ha forme molto diverse a seconda dell'artigiano che ne fa uso.

Quella del fabbro è massiccia e pesantissima, piana sul di sopra e fissata con quattro piedi a punta su di un ceppo di legno 'toppo '. È munita lateralmente di due prolungamenti: uno a forma di piramide quadrangolare detto 'lingua' e l'altro conico detto ' corno'.

Quella del magnano è simile ad un modesto palo di ferro con l'estremità superiore alquanto ingrossata ed arrotondata obliquamente, mentre quella inferiore è atta ad essere infissa per un tratto nel terreno tanto che possa mantenersi saldamente verticale.

Quella del calzolaio infine, detta anche « piedino », è costituita da tre brevi bracci di ferro a T (circa 20 cm. ognuno) uniti tutti e tre per una estremità in modo che due di essi siano sempre di sostegno al terzo che rimane verticale. Due dei bracci concludono le loro estremità con sporgenze perpendicolari a forma di pianta di piede umano di due misure diverse ed il terzo invece a forma di tacco di scarpa, per cui il calzolaio può comodamente infilare la sporgenza dentro la scarpa quando ha bisogno di inchiodare la suola, tenendosi il « piedino » sulle gambe.

(tavole 99-109-113)

LESINA

Ferro appuntito e sottile, leggermente arcuato, infisso in un manico di legno tornito e sagomato per essere comodamente impugnato da chi lo usa. Serve al calzolaio per forare il cuoio quando cuce le suole delle scarpe. Nel foro prodotto egli introduce e fa passare nei due sensi lo spago impeciato, producendo in tal modo una doppia cucitura: una sul di sopra e una sul di sotto della suola, proprio come fa la macchina da cucire.
Per stringere adeguatamente i punti, avvolge un capo dello spago intorno alla mano protetta dal manale di pelle e l'altro intorno al manico della lesina stessa, così che con la forza di entrambe le braccia imprime ai due punti tanta pressione e aderenza da rendere la cucitura compatta, solida e duratura.

(tavola 109)

MACCHINETTA PER GLI INSACCATI (tritacarne)

Macchinetta simile ad un macinino, che trita la carne in minutissimi pezzi. Essa è costituita essenzialmente da una piccola tramaggia verticale unita e comunicante con un cilindro orizzontale della lunghezza di circa 20 cm., tutto in fusione di ghisa.
Nella tramaggia si immettono i pezzi di carne da tritare o da insaccare accompagnandoli con la mano, ma più spesso con una palettina di legno per evitare incidenti alle dita.
Entro il cilindro è fatto girare a mezzo di un robusto manico a manovella un asse di acciaio foggiato ad elicoide, che spinge la carne contro una « coltellina » rotante, a più tagli la quale tagliuzza la carne che poi esce attraverso una trafila avvitata a chiusura del cilindro.
Quando la carne tritata deve essere insaccata si tolgono coltellina e trafila e si fissa al posto di quest'ultima una specie di imbuto con tubo piuttosto lungo (cm. 12-15) e di sezione adeguata agli insaccati che si vogliono fare e, sempre girando il manico, si spinge la carne nel budello da riempiere, che man mano le mani esperte del norcino palpeggiano e lisciano in continuazione per regolarne la pressione.
La macchinetta, avendo bisogno di un discreto impiego di forza muscolare per funzionare, è fissata al tavolo per mezzo di un solido morsetto.

(tavola 105)

MANALE

Striscia di cuoio della larghezza di 5-6 cm., con due fori adeguati alle estremità, che, da pollice a pollice, ricopre il palmo ed il dorso della mano e li difende dalla stretta dello spago, che il calzolaio avvolge per l'appunto intorno alla mano per tirarlo con forza e rendere i punti stretti e forti.
C'è chi usa una specie di mezzo guanto, sempre di cuoio, a cui sono state tagliate tutte le dita escluso il pollice, che però è privo dell'ultima falange.

(tavola 110)

MARMOTTO

Blocchetto di marmo bianco a forma di parallelepipedo (cm. 25 x 15 x 10 circa), che il calzolaio tiene sulle ginocchia, o meglio, sulle cosce, a mo' di incudine, quando ha bisogno di battere ripetutamente con il martello il pezzo di cuoio, con cui vuol risolare le scarpe.

(tavola 109)

MARTELLINA DELLO SPACCAPIETRE

Attrezzo della famiglia dei martelli, ma senza penna e con due teste, entrambe quadrate con superficie notevolmente convessa per meglio rompere e spezzettare la ghiaia. È munita di un manico di legno relativamente lungo (circa 30 cm.) per evitare all'operaio di rompersi le noccole della mano con cui la impugna sui sassi. Il ferro invece è piuttosto leggero e, da testa a testa, non supera i 10 cm. di lunghezza.

(tavola 108)

MARTELLINO DEL MAGNANO

Ha testa quadrata, penna schiacciata e arrotondata sul bordo, come quello del fabbro, ma di misure e peso notevolmente inferiori. Questo infatti deve servire quasi esclusivamente a battere il rame, metallo notoriamente molto malleabile.

(tavola 99)

MARTELLO

Attrezzo di ferro piuttosto massiccio e bislungo munito di manico di legno dritto e lungo di solito circa 25 cm. per l'impugnatura, che si innesta perpendicolarmente per un occhio esistente nel mezzo del martello stesso.
Le due parti sporgenti dal manico hanno nome e forma diversi: testa o bocca, quella quadrata e più massiccia; penna o taglio quella schiacciata e più sottile.
Il martello serve naturalmente per battere, ma le dimensioni e la stessa sagoma variano sensibilmente a seconda dell'artigiano che lo adopera.

Testa quadrata e massiccia, penna breve e arrotondata sul taglio, nell'insieme piuttosto pesante, è quello del fabbro.

Testa che si allarga in un dischetto dalla superficie liscia e leggermente convessa, con la penna sottile, prolungata e un po' arcuata, è quello del calzolaio.

Testa quadrata, ma di modeste dimensioni, lunga e dritta con penna altrettanto allungata e fatta a « zeppola », quello del muratore.

Con testa quadrata, modesta e breve, penna a coda di rondine e un po' arcuata per svellere facilmente i chiodi, è quello del falegname.

(tavole 109-113-115)

MAZZACUPIA (mazza)

Martello molto pesante di notevoli dimensioni (25-28 cm.) costituito da una bocca quadrata e pari, e da una penna piramidale particolarmente adatta per spezzare sassi anche molto grossi e pietre molto dure.
È fornita di un manico lungo, circa un metro, e robusto, da impugnarsi con tutte e due le mani in modo da imprimere la massima violenza alla battuta.

(tavola 108)

MAZZETTA

Martello non troppo pesante, circa mezzo chilo, somigliante nella forma ad un parallelepipedo con due bocche ed un manico relativamente corto da impugnarsi con una mano sola. Ha largo uso nei campi più diversi: dagli alpinisti per piantare i chiodi nelle pareti da scalare, ai minatori, ai cavatori, agli artigiani del marmo e anche ai muratori per fare «le tracce» nei muri. L'unica variante è la differenza di peso: più o meno leggera.

(tavola 108)

MEDICO CONDOTTO

Medico generico assunto dal Comune dietro stipendio annuo con l'obbligo di curare gratuitamente i malati poveri della condotta, una zona determinata del territorio comunale, a lui affidata.

Non sempre l'assistenza è del tutto gratuita, ma è certamente sempre responsabile e tempestiva, benché le distanze siano considerevoli e le comunicazioni difficili, per lo più da superare a piedi e solo in casi particolari ed urgenti con l'ausilio di scomode cavalcature.

Altra stipendiata del Comune con gli stessi obblighi di assistenza dei poveri è la levatrice, donna diplomata e intraprendente, che assiste a domicilio le donne partorienti ed i neonati, permettendo così ad ognuno di nascere in casa sua ed essere cittadino del suo paese fin dalla nascita.

(tavola 116)

PALA

Attrezzo costituito da un ferro piatto pressoché trapezoidale o a forma di scudetto, leggermente concavo ed affilato sul lembo inferiore. Sul lembo superiore invece sporge al centro un bocciolo rinforzato in cui è conficcato un lungo manico (cm. 120-150) leggermente incurvato per facilitarne la manovra di impalatura e di sollevamento.
È usata dallo spaccapietre soprattutto per spargere la ghiaia sulle strade o ammucchiarla ai margini.

(tavola 108)

PELLE DI CONIGLIO

Il coniglio, dopo essere stato ucciso, viene spellato, rovesciandogli la pelle dalle zampe di dietro alla testa, cosicché essa rimane tutta intera a mo' di sacchetto tubolare. Per conservarla e farla asciugare senza danno al pelame, in attesa che passi il « cenciaglio » a ritirarla, c'è chi la riempie di fieno o di paglia, come una calza della Befana e chi invece la apre verticalmente e la tiene stesa con delle stecche di canna come un aquilone. D'altro canto val la pena curarla e trattarla bene altrimenti il « cenciaglio » la paga poco o niente.

(tavola 95)

PENNELLO DA IMBIANCHINI

Attrezzo formato da un mazzo ben ordinato di peli animali o vegetali lunghi una quindicina di centimetri stretti alla base con una solida legatura e fissati all'estremità di una asticciola di legno lunga circa 25 cm..
È usato dagli imbianchini per stendere la tinta sui muri da imbiancare e qualche volta dalle massaie per disinfettare il pollaio o la stalla con la calce viva.
Spesso si trova montato quasi ad angolo retto con doppia legatura in cima ad una lunga canna ed in tal caso serve per raggiungere con la tinta i punti più alti sui muri specialmente esterni.

(tavole 18-114)

PETTINI PER LA CANAPA

Sono costituiti da una tavoletta lunga 40-60 cm. e larga 15-20, con due fori a forma di mezza luna alle estremità, che servono da impugnatura e per tenerli fermi durante la lavorazione. Al centro della tavoletta sporgono perpendicolarmente con la punta verso l'alto dei chiodi di ferro di diversa lunghezza e spessore variamente disposti e con le punte taglienti.
Di solito per eseguire una pettinatura come si deve si passa il mannello di canapa successivamente su tre tipi di pettini, che si differenziano tra loro per la dentatura.
Il primo ha denti grossi e molto lunghi (20-30 cm.), disposti per lo più a forma di quadrato e piuttosto radi.
Il secondo ha denti più corti (10 cm. circa), più fitti e disposti in cerchio.
Il terzo ed ultimo ha denti cortissimi (cm. 4-5) e molto fitti.

(tavola 102)

PIALLA

Utensile per la lavorazione a mano del legno, usato dal falegname per spianare, lisciare o addirizzare i legnami.
È costituita da un ceppo parallelepipedo di legno duro lungo 70-75 cm., largo 7-8 e alto 8-9 cm., a metà circa del quale, in una feritoia passante dall'alto al basso, è inserito obliquamente un largo scalpello piatto e ben affilato, che sporge dal ceppo uno o due millimetri al massimo. La feritoia è sagomata in modo da permettere ad un cuneo di legno, detto bietta, di tenere stretto, ma smontabile, il ferro e lasciare libero sfogo ai trucioli, che man mano vengono prodotti, di spurgare al di sopra, aiutati dalla mano esperta del falegname. Al ferro talvolta è sovrapposto un controferro con il bordo inferiore smussato, che, essendo regolabile in posizione per mezzo di una vite, può avvicinarsi più o meno al filo di taglio, variando in pratica l'angolatura di lavoro. Questa variazione evita scheggiature e permette alla lama di penetrare nel legno più o meno in profondità.
Sul di sopra dell'estremità posteriore è fissata una specie di maniglia di legno, molto robusta e ben rifinita, in tutto simile a quella del saracco, che serve da impugnatura per imprimere all'utensile la spinta necessaria per incidere il legno.

Una variante della pialla è lo «sbozzino», che è solo un po' più corto di quella (cm. 40-45), non ha controferro ed ha il taglio leggermente convesso. Serve, come dice il nome, a sbozzare i legnami prima di usare la pialla.

(tavola 115)

PIALLETTO

Piccola pialla con ceppo di legno duro lungo cm. 23-25, largo ed alto cm. 5-6.
É provvisto di impugnatura e si adopera con una mano sola. Viene usato per spianare al fino superfici limitate, smussare spigoli, arrotondare angoli, togliere piccole asperità, lisciare e rifinire legnami già piallati.

(tavola 115)

PIETRA DA AFFILARE

Pietra rettangolare della Tambura di grana fine, incastonata in una specie di cassettina munita di manico, ma non necessariamente. Di solito è usata dall'arrotino per affilare il taglio dei ferri appena arrotati. È adoperata anche da alcuni artigiani, che, per il lavoro che svolgono, hanno bisogno di ferri affilati e taglienti, così la tengono sempre a portata di mano: il barbiere per il rasoio, il falegname per i ferri della pialla e del pialletto, il calzolaio e lo zoccolaio per il trincetto.

(tavola 100)

PUNTARÓLO (punteruolo)

Piccolo utensile di ferro lungo 20-25 cm. con una punta fatta come quella di un cacciavite,

ma acuminata e tagliente come quella di una baionetta. Dalla parte opposta alla punta, una arricciolatura dello stesso ferro ne costituisce l'impugnatura.
Lo usa il norcino per uccidere il maiale.

(tavola 104)

SALDATOIO

Utensile usato dagli stagnini per congiungere due pezzi separati di metallo mediante la fusione di stagno.
Il saldatoio è costituito da una specie di martelletto privo di testa e con la penna disposta, invece che di traverso come quella vera, sulla stessa linea del manico: un tondino di ferro lungo 30-35 cm., con impugnatura di legno tornito, che serve pure da isolante.
Il martelletto, che costituisce la punta e l'anima del saldatoio, è di rame: metallo ottimo conduttore, che scalda presto sul fuoco e trasmette poi calore allo stagno, che fonde, congiunge e salda con rapidità e sicurezza.

(tavola 113)

SCACCINO

Ragazzino in età scolare, che serve la messa in chiesa e assiste il prete in tutte le altre funzioni religiose.
È un incarico ambito, che possono però espletare solo i maschietti, perché alle femmine è interdetto.
Per diventarlo occorre imparare a memoria tutta la messa in latino: dall'« introibo » all'« ite missa est », oltre a conoscere il programma delle varie cerimonie. In certe parrocchie si richiede perfino un piccolo esame di ammissione.
Lo scaccino, nell'esercizio delle sue funzioni, indossa, sopra i vestiti abituali, una specie di divisa « il roccetto », che è costituito da due pezzi diversi e separati: al di sotto, una sottana di stoffa nera, che arriva fino ai polpacci ed è sorretta in vita da un elastico; al di sopra, una piccola « cotta », o camicia, di stoffa bianca ornata di trine alle maniche e alle estremità del collo e della vita, che ricopre le spalle fin sotto la cintola.
Ci sono « gli scaccini » addetti ai « cerosti », (sono questi due candelabri posti ai lati della balaustrata davanti all'altar maggiore, che durante le funzioni devono cambiare posizione più di una volta, inoltre si portano ai lati della croce nelle processioni).
Ci sono poi quelli incaricati di mantenere acceso il fuoco nel turibolo, dove si brucia l'incenso nelle cerimonie solenni.
Quelli che spostano il messale da una parte all'altra dell'altare, che manovrano le ampolle dell'acqua e del vino, o che suonano il campanello all'offertorio.
Ci sono ancora quelli che accendono e spengono le candele sull'altare, quelli che vanno « ad accatta' » (a raccogliere le offerte dei fedeli) in chiesa, quelli che aiutano il prete ad indossare i paramenti e quelli che lo accompagnano a benedire le case o a portare via i morti.
È l'anzianità di servizio, che determina una certa gerarchia, un po' come sotto le armi, e dà diritto alla scelta o al rifiuto di certi servizi più o meno ambiti, tuttavia all'occasione tutti sono cameratescamente disponibili e preparati.

(tavola 120)

SCARDASSO

Attrezzo usato per nettare la lana dalle impurità, sciogliere i nodi, districare ed allineare le fibre e renderla morbida prima di metterla dentro alla nuova materassa da trapuntare. È costituito da due tavolette separate e distinte una fissa e una mobile, sulle cui facciate, entrambe della stessa superficie, è fissata una serie di chiodini di acciaio leggermente uncinati, lunghi circa un centimetro e disposti in file parallele. La tavoletta inferiore è fissata sopra una specie di panca sorretta da quattro gambi un po' divaricanti verso terra, per aumentarne la stabilità, alti una quarantina di centimetri, su cui siede la persona che scardassa.
La lana viene posta sui dentini della tavoletta inferiore e pettinata, passandovi sopra diverse volte con i dentini della tavoletta mobile, che, essendo munita di un manico nel prolungamento della stessa, il cardatore tiene stretta nella mano.

(tavola 103)

SEGA

Utensile usato dal falegname per tagliare ogni sorta di legni. È costituita essenzialmente da un telaio di legno a forma di doppio T, lunga 70-80 cm. e largo 45 circa, sulla cui asse centrale i due bracci trasversali sono fissati ad incastro, ma in modo tale da mantenere una minima possibilità di oscillazione per consentire di regolare la tensione della lama dentata. Questa infatti è tesa fra le estremità dei due bracci mentre fra le altre due, dalla parte opposta, è altrettanto tesa a doppia mandata una cordicella, che può essere attorcigliata per mezzo di una stecca. L'accorciamento, sia pur lieve, prodotto dallo attorcigliamento fa divaricare le estremità opposte dei bracci, mantenendo sempre tirata la lama e permettendo così il suo migliore scorrimento di va e vieni nel legno da tagliare.

(tavola 115)

SPENGIMOCCOLI

Piccolo cono di latta a base aperta e munito lateralmente di un anelletto tubolare atto ad essere innestato sulla cima di una lunga canna d'India. Si usa per spengere le candele sull'altare, anche le più lontane, poggiandolo per qualche secondo a cappuccio delle candele stesse in modo da soffocare la fiammella.

(tavola 119)

SPONDARÓLA (sponderuola)

Piccola pialla con il ceppo molto stretto (cm. 2,5-3), lungo 20 circa e alto 7-8 cm.. Il ferro, al taglio, è largo quanto lo spessore del ceppo in modo da poter piallare ad angolo retto contro una sponda o altro rialzo qualsiasi. Il « trugiolo » (truciolo) esce arricciolandosi di lato, essendo la feritoia, che contiene il prolungamento del ferro più stretto rispetto al taglio, completamente ostruita dalla bietta, il cuneo di legno che tiene fermo il ferro stesso.

(tavola 115)

STOPPINO

Breve cordoncino di circa 20 cm., costituito da diversi fili di cotone o canapa ritorti insieme ed inzuppati nella cera liquida in modo da diventare, quando sono secchi, rigidi come stecchi, che si può accendere e mantenere acceso come una candelina.
Incastrato nella spaccatura della estremità superiore di una lunga canna di bambù, è usato dagli inservienti di chiesa per accendere le candele sull'altare, anche le più alte e scomode. Spesso è il sagrestano o gli stessi «scaccini» che lo fabbricano.

(tavola 119)

STUFÀZZORO (fascetto)

Fascetto formato da rametti di agrifoglio, di quercia o di altro sempre-verde a foglia piuttosto coriacea, legato ben stretto a metà di una lunga corda, che arriva, passando per la cappa del camino, dal focolare al comignolo sul tetto. Alle due estremità della corda due persone tirano alternativamente a sé in modo da far scorrere in su e in giù per la cappa il fascetto, che, graffiando e rigraffiando, stacca e fa cadere con un gran polverone tutta la «caleggine» (caligine) accumulata dal fumo e che intasava il camino.
A volte, al posto del fascetto di agrifoglio, se ne usa uno di paglia, di quella che rimane dopo che si sono fatte «le manne» del grano.

(tavola 106)

TRINCETTO

Sbarretta di acciaio larga 3 cm. circa e lunga una ventina, terminante: da una parte con un taglio obliquo e breve (5 cm. circa) affilatissimo come un rasoio e con punta aguzza e tagliente; dall'altra, peraltro molto arrotondata, con un foro per appenderlo.
Non ha manico e si impugna direttamente sul ferro, tenendo le dita molto vicine al taglio. Serve ai calzolai per tagliare il cuoio.

(tavola 110)

ZAMPOGNA

Strumento musicale a fiato di origine popolare, affine alla cornamusa ed alla piva.
È costituito da un otre di pelle di pecora o di capra nel quale si immette aria attraverso un'apposita imboccatura di canna.
Premendo l'otre contro il corpo con il braccio, l'aria fuoriesce da altre canne: i cosiddetti tubi sonori ad ancia doppia, che di solito sono due. Uno solo di questi però possiede fori, che, manovrati con le dita, permettono di variare i suoni e produrre la melodia; mentre l'altro, detto bordone, dà un suono fisso di accompagnamento.
La zampogna è uno strumento particolarmente diffuso negli Abruzzi ed è proprio da questa regione che giungono anche in Versilia gli zampognari con la speranza di qualche applauso, ma soprattutto di generose offerte.

(tavola 117)

LA PROCESSIONE DEL CORPUS DOMINI A TERRINCA

Era il giorno del Corpus Domini e la processione si stava allungando per la via principale del paese con solennità e devozione.
Il mazziere della Compagnia si dava un gran da fare per guidare la processione, vigilando che tutto fosse regolare e che ognuno camminasse in ordine, in fila e con passo giusto.
Quel giorno però sembrava che i tre confratelli, che aprivano la processione, avessero una marcia in più ai piedi.
Già più di una volta li aveva richiamati benevolmente, affinché rallentassero il passo in modo da non creare stacchi. Questi naturalmente rallentavano, ma ben presto si ritrovavano ancora in vantaggio. Finalmente il mazziere spazientito si rivolse un'ennesima volta ai confratelli indisciplinati e quasi urlando li apostrofò:
– Ma ci volete camminare più piano? Non vedete che il prete è sempre laggiù all'inferno? e voleva dire soltanto: – è molto distaccato! –

INDICE DEGLI ATTREZZI ED ALTRE COSE... DISEGNATE

	Tav. N.	Pag.
A		
Anatre	11	25
Annaffiatoio	2-7-30	10-18-66
Api	26-27-28	51-53-55
Arnia	26-27	51-53
Arrotino	100	192
Arpione		
per il fieno	90	163
B		
Baco da seta	24-25	49-50
Balla a cappuccio	98	189
Balle di iuta	73-107	138-203
Banchetto		
(panchetto) del calzolaio	109	205
Banco		
del falegname	115	213
Banda musicale	120	217
Barbata o **barbatella**	51	102
Barbiere	111	209
Barile	64	127
Basilico	37	77
Becchino	117	215
Bédano	115	213
Bidente	47-48-73	97-98-138
	78	148
Bilancia		
a un piatto	94	182
Bodda	41	83
Bozzoli	25	50
Brancata		
del grano	80	150
Brocchelle	38	78
Brocconi	38	78
Broda		
per il porco	23	47
Bucacocci	97	187
Buca		
per le lettere delle regie poste	116	214
Bugliólo	23	47
Bugno	26	51
C		
Calcina		
da disinfettare	18	39
Calocchia	46-55	95-107
Calze		
delle galline	13	29
Calzolaio	109	205
Campanari	118	216
Canapa	102	195
Cannicci		
per i bachi da seta	25	50
Cantastorie	117	215
Cantori		
di coro in chiesa	117	215
Cappati	121-122	222-224
Cappe		
di fieno	90	163
Cappone	19	41
Caprino		
(concime)	4	13
Cardatori	103	196
Casetta		
ne' campi per le bestie	91-92	165-167
Cataletto	121	222
Catena		
per le vacche	91	165
Catino		
del calzolaio	109	205
Cenciaio	95	183
Cera di bugno	26	51
Cerchia		
per battere il grano	82	153
Chioccia	12	27
Chiocciola	41	83
Chiodi di rame		
del magnano	99	191
Ciabattino	109	205
Ciotolaio	96	185
Cipella	62	119
Cipolle	39	79
Cisterna	91	165
Coglitore	107	203
Colonna	53-54	105-106
Coltellaccio		
per la canapa	102	195
Coltello		
a serramanico	71	136
Coltello		
per innestare	52	103
Compagnia		
del SS. Sacramento	122	224

	Tav. N.	Pag.
Conca	56-97	109-187
Conchino	4-7-9	13-18-22
Concino	102	195
Confratelli della Compagnia	121-122	222-224
Corbellini per la vendemmia	62	119
Corbellino per le patate	73	138
Corbello del concime	64-92	127-167
Correggiato per battere il grano	82	153
Cote	86	157
Crivello per il grano	81	151
Crivello per il granturco	76	144
D		
Dente dell'uovo	15	33
F		
Fabbro	113	211
Fagotto per la pannina	93	181
Falce	87-88	159-161
Falcetto	42	89
Falcino	50	100
Falcione	87-89	159-162
Falegname	115	213
Fascetti di falasco	101	193
Fascetti di paglia	81-106	151-200
Fascetti di scópa	25	50
Fascine di vite	46	95
Figurinaio	96	185
Filare di vite	47-48-50	97-98-100
Fillossera	63	120
Filo da panni	1	9
Fogliónco	22	45
Fondi dal caffè	5	15
Forbici da potà	42-43-44	89-91-92
Forbici da sarta	112	210
Forbici del barbiere	111	209
Forbici del trombaio	113	211
Forbici per occhielli	112	210
Forca	1-64-66-68 89-90-108	9-127-129-132 162-163-204
Forca di legno	81	151
Forcone degli agli	40	81
Forgia portatile del magnano	99	191
Forme del calzolaio	110	207
Fuzzichi di ferro	51	102
Fuzzichi di legno	39	79
G		
Galline	1-11-12-14 15-16-17-18	9-25-27-31 33-35-37-39
Gelsini	24	49
Gelso	24	49
Graffietto	115	213
Granata di scopa	1-2	9-10
Granturco	75-76	143-144
Grimbiale	107	203
I		
Imbuto per insaccati	104-105	198-199
Impagliatore di sedie	101	193
Incudine del calzolaio detta «piedino»	109	205
Incudine del fabbro	113	211
Incudine del magnano detta puntale	99	191
Incudine per martellare le falci	86	157
Innesto a spacco	52	103
L		
Lanternoni	122	224
Leggio per i musicanti	120	220
Lesina	109	205
Lozzo	4	13
Lumacone	41	83
M		
Macchina da cucire	112	210
Macchina da insolfare	58-59-60	113-114-115
Macchina da ramare	57	111
Macchina da ventolare il grano	85	156
Macchinetta da fa' i capelli	111	209
Macchinetta da fa' gli insaccati	105	199
Magnano	99	191
Maiolo	52	103
Malimpeggio	49	99
Manale	110	207
Manna del grano	81	151
Margotta	6	17
Marmotto del calzolaio	109	205
Marrella	78	148
Marrella per il grano	77	147
Marrella per insolcare	70	135
Marrellini	31-33-34 72-74	67-70-72 137-141
Marretta	10	23
Martellina dello spaccapietre	108	204
Martelli per le falci	86	157
Martellino del magnano	99	191
Martello del calzolaio	109	205
Martello del fabbro	113	211
Martello del falegname	115	213
Mascherina per stampinature	114	212
Materassai	103	196
Mazzacupia	108	204
Mazza di ferro	49	99
Mazza di legno	2-3	10-11
Mazzetta	108	204
Medico condotto	116	214
Méta	89	162
Merciaio	93-94	181-182
Mole dell'arrotino	100	192
Mortaio per i polli	1	9
Muratore	114	212
Musicanti	120	220
N		
Nasicchioro	23	47
Norcino	104-105	198-199
O		
Occhiali per insolfare	60	115
Oche	11	25
Oidio	63	120
Ombrellaio	98	189
Ombrello di celandra	98	189
Orcino	104-105	198-199
Organista	120	220
Ovaro	94	182

	Tav. N.	Pag.
P		
Paiolina	23-30	47-66
Paiolo	14-23-25	31-47-50
Pala	1-67-68-108	9-131-132-204
Pala spulatrice	84	155
Paletta per i fiori	10	23
Paletta per i pastinocelli	40	81
Palettine di ferro per il trapianto	32	69
Palo di ferro	53	105
Panchetto (deschetto) del calzolaio	109	205
Pastinocelli	40	81
Patata incicciata	72	137
Pedalino della vanga	67	131
Pelle di coniglio	95	183
Pennatine	42-54	89-106
Pennello da imbianchini	18-114	39-222
Pergola	53-54	105-106
Peronospora	63	120
Pesciaio	93	181
Pettine del barbiere	111	209
Pettini per la canapa	102	195
Pialla	115	213
Pialletto	115	213
Piastronato	3	11
Piastroni	3	11
Piccioni	11	25
Piccone	48-78	98-148
Piedino	109	205
Pietra per affilare	100	192
Pietra per la falce	86	157
Pila del concime	1	9
Pitale	64-71	127-136
Pive	117	215
Pollina	4	13
Porchette dell'orto	35	73
Porcile	23	47
Portaforbici	42-45	89-93
Portacote	86	157
Postino	116	214
Pozzo (cisterna)	91	165
Prezzemolo	37	77
Punteruolo	104	198
R		
Raspetta	33	70
Raspetto	4-10	13-23
Raspo	66	129
Rastrello	29-31-82-87 90-92	65-67-153 159-163-167
Reticella per il fieno	90	163
Ronchetto	50	100
Rosmarino	37	77
Rullo di legno	35	73
S		
Sagrestano	119	219
Salci per le viti	45-46	93-95
Saldatoio	113	211
Salvia	37	77
Sarchielli per l'orto	31	67
Sarchiello per la vigna	79	149
Sarta	112	210
Sartoglio	70-71-72-73 74-78	135-136-137 138-141-148
Scala a pioli	92-104	167-198
Scaletta per i polli	18	39
Scaccino	120	220
Scardasso	103	196
Sciame	27	53
Scópe	38	78
Secchia di legno	64-71	127-136
Sega	115	213
Semaro	95	183
Semenzaio	32	67
Semine di zucca	36	75
Soffietto per insolfare	58	113
Solfato di rame	56	109
Sottomessa	51	102
Spago impeciato	110	207
Spazzacamino	106	200
Spazzola del barbiere	111	209
Spengimoccoli	119	219
Sponderóla	115	213
Sprangaio	97	187
Spruzzatore del barbiere	111	209
Staffa della vanga	67	131
Stia	64-88	127-161
Stoppino	119	219
Stufazzoro	106	200
T		
Talea	6	17
Tappo per la buchetta del pollaio	18	39
Terriccio per i fiori	5	15
Topi	22	45
Trasporto dei morti (funerale)	121	222
Trasto	53	105
Trebbiatrice a mano	85	156
Trincetto	110	207
Trogolo	23	47
U		
Uovo di gallina e come si cucina	15-20-21-22	33-42-43-45
V		
Vanga	35-67-69	73-131-133
Vanghetto	53-67-69	105-131-133
Vasi da' fiori	8	21
Verderame	56	109
Vergolo	82	153
Volpe	22	45
Z		
Zampognari	117	215
Zappello	10-33-47	23-70-97
Zappette	49	99
Zappetto	79	149
Zappino	48-78	98-148
Zucca	36	75
Zuppidiano	84	155

INDICE

Nota dell'autore 6
CAPITOLO I
INTORNO CASA 7

L'intorno casa 8
Coltivare i fiori... 12
... Annaffiarli... 12
... Nutrirli e... 14
... Riprodurli 16
La margotta 16
La talea 16
Invasare e ... 19
... Svasare 20
Allevare i piccioni... 20
... Le anatre, le oche e... 24
... E i polli 26
Le calze delle galline 28
Covare e... 28
... Scovare 30
Malattie dei polli 30
Il mal di gola 32
Il mal del calcinaccio 32
La pipita 34
La rogna 34
Il cannibalismo 36
La stizza 38
Capponare 38
I nemici del pollaio 40
La volpe 40
Il foglionco (la puzzola) 40
I topi 44
Ingrassare il maiale 44
Allevare il baco da seta 46
L'apicoltura 52
Glossario de Intorno casa 56
Piccola storia vera 62

CAPITOLO II
NELL'ORTO 63

L'orto 64
Seminare... 66
... Trapiantare... 71
... Sartogliare e... 71
... Ricalzare 71
La zucca 74
Gli odori dell'orto 76
Fare i forconi 76
L'amico brutto e... 80
... Il caro animale 82
Glossario de Nell'orto 84
Piccola storia vera 86

CAPITOLO III
NELLA VIGNA 87

La vigna e... 88
... Le sue infinite azioni 90
Potare 90
Capitozzare 90
Legare 94
Fare le fascine 94
Scassare 94
Governare 96
Piantare 96
Sbarbettare 101
Sottomettere 101
Innestare 101
Fare le buche 104
Carbonizzare 104
Scalzare 104
Diserbare 108
Fare il rame 108
Ramare 108
Insolfare 110
Sbastardare 112
Scapare 112
Sfemminellare 112
Sviticciare 116

Spampinare 116
Diradare 116
Spuntare 116
Vendemmiare 118
I nemici della vigna 118
Glossario de Nella vigna 121
Piccola storia vera 124

CAPITOLO IV
NEI CAMPI 125

Fare la pila 126
Vangare 126
Affettare le patate 130
Insolcare 134
Ricalzare le patate 139
Svelgere le patate 139
Il granturco 140
Zappare il grano 145
Scerbare il grano 146
Mietere 146
Trebbiare 152
Martellare le falci 158
Arrotare le falci 158
Segare il fieno 160
Andare all'alpe 164
Le casette 164
La canapa 168
Glossario de Nei campi 168
Piccola storia vera 178

CAPITOLO V
SERVIZI 179

I vendugliori 180
La verduraia 180
L'ovaro 180
Il merciaio 180
Il pesciaio 184
Il semaro 184
Il ciotolaio 184
Il figurinaio 184
Il cenciaio 184
Lo sprangaio 186
L'ombrellaio 188
Il magnano 190
L'arrotino 190
L'impagliatore di seggiole 190
Il concino 194
Il materassaio 194
L'orcino (norcino) 194
Le coglitore 201
Lo spaccapietre 202
Il calzolaio-ciabattino 206
Il barbiere 206
Artigiani tuttofare 206
I campanari 208
Il sagrestano 217
La banda musicale 217
La compagnia del
SS. Sacramento 221
Glossario de Servizi 225
Piccola storia vera 234
Indice degli attrezzi ed
altre cose ... disegnate 235

Finito di stampare nel mese di Ottobre 1990
dalla Litografia VARO - Pisa, per
MARIA PACINI FAZZI EDITORE S.r.l., LUCCA